

# Des nouilles sautées à la Indonésienne

## Les ingrédients :

- 500 gr des nouilles, ramollie dans de l'eau bouillon
- 5 Cay Sim (chou chinois), émincé
- 100 gram chou blanc, émincé
- 2 carottes pelées et émincées
- 1 tomate
- 1 cas de sauce de soja sucré
- 2 cas de sauce d'huitre
- 1 cas sauce de sésame
- 200 ml de l'eau
- 2 œufs broyé
- 1 1/4 cac du sel
- 1/2 cac du poivre
- 1/2 cac du sucre
- 5 hautes cuisses de poulet coupés en morceaux
- 1 oignon nouveau, émince de 1 cm
- 2 cas l'huile
- 1 cac bouillon en poudre de poulet



## Des ingrédients mixé/ broyé finement (en ajoutant un peu d'eau)

- 6 échalottes émincé
- 3 kemiri torréfié
- 1/2 cas d'ebi -petite crevettes séchées
- 4 ails émincée



## Garniture :

- Echalotte frit & Céleri émincé finement

## Etape :

1. Chauffé l'huile
2. Ajouter les ingrédients mixés jusqu'à le parfum et ajouter le poulet
3. Ajouter œufs et remuer
4. Ajouter tous les ingrédients (sauf des nouilles), continuer à remuer pendant qq minutes
5. Ajouter sauce de soja sucré, sel, poivre, sauce de soja sucré, sauce d'huitre, sel, poivre & bouillon de poulet
6. Ajouter des nouilles, remuer de nouveau pendant quelques minutes, ensuite de l'huile de sésame au dernier moment.
7. Ajouter des oignon émincé et échalotte frit avant de servir
8. Garnir avec échalotte frit et céleri émincé

# Bihun Goreng à l'Indonésienne

## Les ingrédients :

- 400 gr des nouilles de riz, préalablement ramollie dans de l'eau tiède
- 200 gr des petites crevettes
- 100 gram chou blanc, émincé finement
- 3 carottes pelées et émincées finement
- 1 cas de sauce de soja sucré
- 2 cas de sauce d'huitre
- 1 cas sauce de sésame
- 2 œufs broyé
- 1 cac du sel
- 1/2 cac du poivre
- 1 oignon nouveau, émince de 1 cm
- 2 cas l'huile
- 1 cac bouillon en poudre de poisson



## Des ingrédients mixé/ broyé finement (en ajoutant un peu d'eau)

- 6 échalottes émincé
- 1/2 cas d'ebi (petites crevettes séchées
- 4 ails émincée



## Garniture :

- Echalotte frit & Céleri émincé finement

## Etape :

1. Chauffé l'huile
2. Sauté au feu vif de petites crevettes pendant environ 1 minutes, enlevé et mettre à côté
3. Ajouter les ingrédients mixés (sauf de nouilles de riz) jusqu'à le parfum sorte
4. Ajouter œufs et remuer
5. Ajouter le reste des ingrédients, continuer à remuer pendant qq minutes
6. Ajouter sauce de soja sucré, sel, poivre, sauce de soja sucré, sauce d'huitre, sel, poivre & bouillon de poisson
7. Continuez à remuer jusqu'à pendant quelques minutes, ensuite ajoutez de l'huile de sésame au dernier moment.
8. Avant de servir, garnir avec échalotte frit et céleri émincé

# ACAR



## Les ingrédients :

- 1 ananas – pelé et coupé en petit dès
- 7 pcs de carottes, pelée et coupé en petit dès
- 7 pcs de concombre, coupé en petit dès
- 1 mangue, pelé et coupé en petit dès
- 2 piment rouges épépinés
- 5 cas de sucre cane (un peu plus selon le gout)
- 6 échalottes, pelées et hachées
- 5 ails, pelés et hachés
- Vinaigre de riz
- 1 cac du sel