



HUÉ / VIETNAM

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min / Infusion : 15 min

2 cuisses de poulet
4 cuil. à soupe de riz gluant
4 cuil. à soupe de sauce soja
4 oignons nouveaux
½ concombre
1 carotte
2 bottes de coriandre
20 feuilles de basilic asiatique*
2 bottes de menthe
2 cuil. à soupe d'huile
10 feuilles de shiso*

Pour la sauce
3 cuil. à soupe de nuoc-mâm
1 cuil. à soupe de sucre
1 gousse d'ail
2 citrons verts
1 petit piment
Sel, poivre

Ga xe phai Hué **AUTHENTIQUE**

Salade de poulet façon Hué

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Disposez les cuisses de poulet dans un plat à four, recouvrez-les de sauce soja, ajoutez 1 verre d'eau et 2 cuil. à soupe d'huile. Salez, poivrez et enfournez 40 min.
- 2 Dans une poêle, faites torréfier à sec 1 min le riz gluant en remuant et broyez-le dans un mortier (ou dans un mixer).
- 3 Retirez les graines et émincez le piment. Mélangez le nuoc-mâm, le jus des citrons verts, le sucre et 5 cl d'eau tiède. Ajoutez l'ail pressé, le piment et laissez infuser 15 min. Lavez, séchez et découpez la coriandre. Lavez et effeuillez le basilic, le shiso et la menthe. Épluchez et émincez les oignons nouveaux. Épluchez et râpez la carotte, lavez et émincez le concombre.
- 4 Laissez tiédir le poulet et émincez-le. Mélangez le poulet, les herbes, la carotte, les oignons et le concombre. Ajoutez le jus de cuisson du poulet, la sauce et le riz gluant concassé, salez, poivrez, mélangez et dégustez immédiatement.

* Ingrédients que l'on peut remplacer, voir tableau p.10 et 12