



Nasi goreng au riz de chou-fleur



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou-fleur
huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 blanc de poireau (coupé en rondelles)
2 tasses de petits pois
4 œufs
poivre
1 tiret de sauce soja
4 oignons de printemps
1 bouquet de coriandre
1 tomate cerise

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les fleurettes du chou-fleur et mixez-les au robot de cuisine pour obtenir de petits morceaux. Ne mixez pas trop longtemps, sinon vous obtiendrez de trop petits morceaux et votre préparation n'aura pas la texture du riz.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à frire et faites cuire le riz en remuant jusqu'à ce qu'il commence à se colorer. Versez le riz dans un bol.
- 3.** Faites revenir l'oignon et le poireau dans la même poêle. Ajoutez les pois et le chou-fleur à la fin.
- 4.** Mélangez le tout et libérez une partie de la poêle en poussant toute la préparation d'un même côté. Faites brièvement cuire les œufs dans l'espace ainsi libéré en les brouillant.
- 5.** Mélangez ensuite les œufs au reste de la préparation. Assaisonnez à votre guise avec le sel, le poivre et la sauce soja.
- 6.** Garnissez de jeunes oignons hachés finement, de coriandre et de tomates cerises.