

MS



ANGELINA





4 loups



2 heures



difficile



30 min



NASI CAMPUR

RIZ JAUNE À LA COCO :

4 VERRES DE RIZ
2 BÂTONS DE CITRONNELLE
3 FEUILLES DE LAURIER
3 FEUILLES DE COMBAVA
6 FEUILLES DE PANDAN
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE GALANGA MOULU OU 4 CM DE GALANGA FRAIS
4 VERRES DE LAIT DE COCO (OU SUFFISAMMENT POUR IMBIBER LE RIZ)
3 CUILLÈRES À CAFÉ DE SEL

TEMPE CARAMÉLISÉ

1 BLOC DE TEMPEH (ENVIRON 500 GRAMMES)
1 ÉCHALOTE
4 GOUSSES D'AIL
3 FEUILLES DE LAURIER
1 BÂTON DE CITRONNELLE
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE GALANGA MOULU OU 4 CM DE GALANGA FRAIS
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE BOUILLON DE CHAMPIGNON
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE POIVRE NOIR MOULU
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE BLANC
2 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE DE PALME JAVANAIS
3 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SOJA SUCRÉE (KECAP MANIS)
2 CUILLÈRES À CAFÉ DE PÂTE DE CREVETTE (OPTIONNEL)
2 CUILLÈRES À SOUPE D'EAU INFUSÉE AU TAMARIN

OEUF BALADO :

4 ŒUFS
3 POMMES DE TERRE
1 POIVRON ROUGE
1 TOMATE
3 NOIX DE KEMIRI (NOIX DE CAJOU INDONÉSIENNES)
1 ÉCHALOTE
2 GOUSSES D'AIL
1 CUILLÈRE À SOUPE DE BOUILLON DE CHAMPIGNON
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE POUDRE D'AIL
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE POUDRE D'OIGNON
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL

SALADE BALINAISE

6 CUILLÈRES À SOUPE DE NOIX DE COCO RÂPÉE
3 POIGNÉES D'ÉPINARDS
3 POIGNÉES DE GERMES DE SOJA
250G D'HARICOTS VERTS
4 GOUSSES D'AIL
1 ÉCHALOTE
3 CM DE GALANGA
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE PÂTE DE CREVETTE
3 FEUILLES DE COMBAVA
1 CUILLÈRE À SOUPE DE SUCRE DE PALME JAVANAIS
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE BLANC

POULET CARAMÉLISÉ :

5 CUISSÉS DE POULET
3 GOUSSES D'AIL
2 ÉCHALOTES
4 CM DE GINGEMBRE
3 FEUILLES DE LAURIER
2 BÂTONS DE CITRONNELLE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE PÂTE DE TAMARIN
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE BOUILLON DE POULET
4 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE DE PALME JAVANAIS
5 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SOJA SUCRÉE (GULA JAWA)
2 CUILLÈRES À SOUPE DE BEURRE

MIE GORENG

1 SACHET DE NOUILLES
2 ÉCHALOTES
3 GOUSSES D'AIL
3 ŒUFS
2 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE D'HŪÎTRES
3 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SOJA
3 NOIX DE KEMIRI
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE POIVRE BLANC
2 CAROTTES
1 PAK CHOÏ



4 loups



2 heures



difficile



30 min

NASI CAMPUR

1

RIZ JAUNE À LA COCO

LAVER LE RIZ DANS LE RÉCIPIENT DU CUISEUR À RIZ.

METTRE LE RIZ LAVÉ ET TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS DANS LE RÉCIPIENT.

ACTIVER LA CUISSON JUSQU'À CE QUE LE RIZ SOIT CUIT.

2

TEMPE CARAMÉLISÉ

COUPER LE TEMPEH EN CUBES ET LE FAIRE FRIRE JUSQU'À CE QU'IL SOIT DORÉ.

DANS UN WOK AVEC DE L'HUILE, FAIRE REVENIR L'AIL ET L'ÉCHALOTE.

AJOUTER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS DANS LE WOK POUR FAIRE LA SAUCE, PUIS AJOUTER LE TEMPEH FRIT POUR L'ENROBER DE SAUCE.

3

OEUFS BALADO

ÉPLUCHER ET COUPER LES POMMES DE TERRE EN DÉS, PUIS LES FRIRE JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT DORÉES.

FAIRE BOUILLIR LES ŒUFS JUSQU'À OBTENIR DES ŒUFS DURS, PUIS LES ÉPLUCHER ET LES FRIRE POUR OBTENIR UNE DEUXIÈME PEAU CROUSTILLANTE.

DANS UN MIXEUR, MÉLANGER LE POIVRON, LA TOMATE, LES NOIX DE KEMIRI, L'AIL ET L'ÉCHALOTE.

4

POULET CARAMÉLISÉ

MIXER LES ÉCHALOTES, L'AIL ET LE GINGEMBRE JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE.

VERSER CETTE PÂTE DANS UNE CASSEROLE ET AJOUTER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS, EN AJOUTANT SUFFISAMMENT D'EAU POUR COUVRIR TOUS LES MORCEAUX DE POULET.

CUIRE JUSQU'À CE QUE LE POULET SOIT TENDRE. RETIRER LE POULET DE LA CASSEROLE ET LAISSER RÉDUIRE LE LIQUIDE RESTANT POUR OBTENIR UNE SAUCE.

BADIGEONNER LES MORCEAUX DE POULET AVEC LA SAUCE ET LES FAIRE GRILLER DANS UNE POÊLE JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN CARAMÉLISÉS.

MIAM
MIAM!





4 loups



2 heures



difficile



30 min

NASI CAMPUR

5

MIE GORENG

COUPER LES ÉCHALOTES ET L'AIL, PUIS MOUDRE LES NOIX DE KEMIRI POUR EN FAIRE UNE PÂTE. FAIRE REVENIR CETTE PÂTE DANS UN WOK AVEC UN PEU D'HUILE, PUIS AJOUTER LES ŒUFS BATTUS POUR LES BROUILLER.

AJOUTER LES CAROTTES COUPÉES EN FINES LAMELLES ET LES NOUILLES PRÉCUITES.

INCORPORER LES SAUCES, LE POIVRE BLANC ET LE PAK CHOÏ COUPÉ EN MORCEAUX, PUIS MÉLANGER JUSQU'À CE QUE LE TOUT SOIT BIEN COMBINÉ.

6

SALADE BALINAISE

MIXER L'AIL, L'ÉCHALOTE, LE GALANGA, LA PÂTE DE CREVETTE, LE SUCRE DE PALME JAVANAIS, LE SEL, LE SUCRE BLANC ET LES FEUILLES DE COMBAVA AVEC UN PEU D'EAU POUR OBTENIR UNE PÂTE. MÉLANGER CETTE PÂTE DANS UN BOL AVEC LA NOIX DE COCO RÂPÉE.

FAIRE BOUILLIR DE L'EAU DANS UNE CASSEROLE ET Y FAIRE CUIRE LES HARICOTS VERTS, PUIS LES GERMES DE SOJA ET ENFIN LES ÉPINARDS (OU LES FAIRE CUIRE À LA VAPEUR).

UNE FOIS QUE LE LIQUIDE S'EST ÉVAPORÉ ET QUE LA NOIX DE COCO A PRIS UNE BELLE COULEUR, MÉLANGER LA NOIX DE COCO AVEC LES LÉGUMES CUITS À L'EAU. LAISSER REFROIDIR AVANT DE SERVIR.

MIAM
MIAM!

WOLF
FOOD
FIGHT

