

# Poulet à la vapeur et riz aux champignons

## Accord du sommelier



Un vin blanc de Menetou-Salon, frais et fruité, aux arômes d'agrumes et de fleurs et pointes poivrées et mentholées

Servir entre 10 et 12°C



## INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 300 g de riz
- 350 ml d'eau
- 100 g de champignons, par ex. des shiitakés
- 50 g de carottes
- 2 cuisses de poulet (600 g)
- 40 ml de sauce soja

## PRÉPARATION

1. Mettre le riz dans une passoire et le rincer rapidement à l'eau. Laver le riz en effectuant des mouvements circulaires avec vos mains (environ 10 fois). Cela permettra d'éliminer les impuretés ou l'excès d'amidon de la surface du riz. Rincer et bien égoutter. Couper grossièrement le poulet, ajouter une cuillère à café de sel et laisser reposer pendant 30 minutes.

2. Préparer les champignons. (Si vous utilisez des shiitakés, retirer la queue et les couper en deux, puis couper les morceaux de façon transversale en fines tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Découper tout autre type de champignon de la même façon.) Couper les carottes dans le sens de la longueur, puis couper chaque morceau en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

3. Vous aurez besoin d'un fait-tout ou d'une casserole d'environ 20 cm de diamètre équipée d'un couvercle adapté. Verser le riz, l'eau et la sauce soja dans la casserole et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le poulet, les champignons et les carottes, mettre le couvercle (cf. photo) et laisser cuire à feu moyen. Lorsque l'eau commence à bouillir, faire cuire à feu très doux pendant 15 minutes avant d'éteindre le feu et laisser reposer le riz pendant encore 15 minutes. Retirer le couvercle et mélanger le riz à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule à riz.

\* Vous pouvez remplacer les shiitakés par les champignons de votre choix.