RIZ SAUTÉ AUX SHIITAKÉS, PLEUROTES ET NOIX DE CAJOU

- La veille, rincez votre riz et faites-le cuire avec du sel selon les indications figurant sur le paquet pour une cuisson **ferme**. Égouttez-le, laissez-le refroidir et mettez-le au réfrigérateur.
- Le jour même, coupez les bouts terreux des shiitakés et des pleurotes. S'ils sont propres, brossez-les pour enlever les éventuelles saletés sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide et essuyez-les avec du papier absorbant. Coupez-les en fines lamelles (+/- 1 cm).
- Rincez et séchez les pak choï. Coupez-les grossièrement.
- Pelez, dégermez et hachez l'ail finement.
- Pelez et hachez l'oignon.
- Pelez et râpez le gingembre.
- Nettoyez et ciselez finement les cébettes.
- Mettez un wok à chauffer et faites griller **à sec** les noix de cajou pendant +/- 5 mn jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Réservez.
- Reprenez le wok, mettez 1 c. à soupe d'huile de sésame. Quand l'huile est bien chaude, faites revenir les shiitakés pendant 3 à 4 minutes avec 1 pincée de sel. Remuez régulièrement. Ajoutez les pleurotes et laissez cuire à nouveau 2 à 3 minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que tous les champignons soient légèrement colorés. Réservez.
- Toujours dans le wok, faites revenir les pak choï pendant 2 à 3 mn avec 1 c. à soupe d'huile de sésame et 1 pincée de sel. Réservez.
- Versez la dernière cuillère à soupe d'huile de sésame dans le wok et faites colorer l'oignon, l'ail et le gingembre. Ajoutez le riz et faites-le dorer à feu vif pendant +/- 2 mn.
- Ajoutez les shiitakés et les pleurotes et la sauce soja. Mélangez le tout et laissez sauter 2 mn. Dressez dans un plat de service, ou des bols individuels, parsemez de cébettes et servez sans attendre !

💡 Pour réussir le riz sauté, le riz doit être parfaitement froid quand vous l'utiliserez sinon il collera.

Faites congeler votre gingembre en ayant pris soin de le peler au préalable. Vous le râperez ensuite au fur et à mesure de vos besoin !

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un wok

200 g de **riz thaï long grain blanc** (ou riz thaï long grain demi-complet ou riz basmati)
1 gousse d'**ail**
1 **oignon**
1 à 2 cm de **gingembre** (ou plus selon votre goût)
3 à 4 **cébettes** (ou petits oignons nouveaux)
300 g de **shiitakés** frais
300 g de **pleurotes** fraîches
2 petits - ou 1 gros - **pak choï**
50 g de **noix de cajou** non salées
3 c. à soupe d'**huile de sésame grillé**
3 c. à soupe de **tamari** (sauce soja sans gluten)
Sel

Variantes :

Si vous ne trouvez pas de shiitakés ou de pleurotes, remplacez-les par des champignons de Paris mais ce sera moins intéressant... Essayez d'avoir au moins deux variétés de champignons différentes.
Pensez également aux poêlées de champignons Picard qui simplifie bien la vie mais essayez d'abord la version sans, ok ? ;-)