ENCORNETS A LA LAOTIENNE

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

4 encornets

huile de sésame

galanga (qq info [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2009/12/02/16006514.html))

2 tiges de citronnelle

sauce soja

vin de riz

1 piment oiseau

4 tiges de ciboule

1 citron vert

riz gluant

* Torréfier à sec 2 cs de riz gluant (jusqu'à obtention d'une coloration brune)

Mixer.

* Faire revenir 5 min 4 encornets émincés dans 1 cs d'huile de sésame.
* Ajouter 2 tiges de citronnelle émincées + 4 tiges de ciboule émincées.

Cuire 3 min à feu moyen en remuant.

* Ajouter 1 piment oiseau émincé.
* Arroser avec 1 cs de sauce soja + 1 cs de vin de riz.

Cuire 5 min à feu moyen en remuant.

* Ajouter 2 cm de galanga (qq info [ICI](http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2009/12/02/16006514.html)) râpé.
* Ajouter le riz gluant torréfié mixé.
* Arroser avec le jus d'1 citron vert.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2011/02/03/20293554.html