

Les idées vagues de Snapulk...

Lo Mai Gai

Pour 5 à 6 personnes

Pour le riz

500g de riz gluant
2 c. à s. de sauce soja
Une pincée de sel
2 c. à s. d'huile de sésame
20 cl d'eau

Pour la garniture

400 à 450g de poulet (plutôt des cuisses qui ont plus de goût)
2 saucisses lapcheong (saucisses sèches chinoises)
5 ou 6 grands champignons shitake
2 c. à s. d'huile neutre
1 c. à s. de sauce soja
1 c. à s. de gingembre frais râpé
2 c. à s. de farine de maïs ou de maïzena
1 pincée de poivre
2 2 c. à s. d'huile de sésame
1 gousse d'ail finement hachée
3 c. à s. de vin Shaoxing (j'ai mis du vinaigre et du vin)
2 c. à s. de sauce d'huître

Pour les papillotes

3 feuilles de lotus (choisissez-les pas trop abîmées)

Mettez le riz gluant à tremper pendant une nuit (ou au moins 5 à 6 heures), égouttez.

Mettez-le à cuire dans la partie supérieure d'un couscoussier, ou dans un panier vapeur spécial, pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que les grains soient translucides. Transvasez le riz dans un saladier. Dans un bol, mélangez la sauce soja, l'eau, le sel et l'huile de sésame. Versez sur le riz encore chaud et mélangez jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.

Couvrez et laissez refroidir.

Coupez le poulet en dés. Mettez-le à mariner avec la sauce soja, l'huile de sésame, le gingembre, le poivre et la maïzena, pendant 20 à 30 mn.

Faites tremper les shitake dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient ramollis puis découpez-les en petits morceaux (les miens étaient déjà découpés en morceaux).

Rincez-les et mélangez-les à 2 c. à s. d'huile, afin de les assouplir (cette étape est facultative, je ne l'ai pas fait).

Coupez les lapcheong en tranches obliques de 1 cm d'épaisseur.

Faites chauffer le wok avec un peu d'huile. Ajoutez l'ail, puis le poulet, les champignons et les saucisses. Faites frire 30 secondes. Ajoutez le vin et la sauce d'huître, mélangez. Saupoudrez d'un peu de maïzena, versez une demi-tasse d'eau, mélangez bien, puis laissez refroidir un peu.

Dans une grande et large casserole, mettez de l'eau à bouillir.

Prenez une feuille de lotus, ouvrez-la délicatement et découpez-la en deux demi-cercles.

Posez une moitié de feuille sur la casserole, puis enfoncez-la doucement dans l'eau avec une cuillère en bois, progressivement pour ne pas la casser. Laissez-la bouillir une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elle soit souple. Rincez-la à l'eau claire. Coupez la base de la feuille qui est dure aux ciseaux. Recommencez l'opération avec 5 autres demi-feuilles.

Posez une demi-feuille sur le plan de travail, la partie "douce" dessus. Déposez une part de riz, étalez-le, puis une cuillerée de farce, et de nouveau du riz.

Si le riz vous colle aux mains, humectez-les sous l'eau froide.

Fermez la papillote comme un paquet-cadeau. Coupez l'excédent de feuille si nécessaire (J'avais fait le premier un peu trop gros).

Si la feuille a des trous qui laissent passer le riz, recouvrez-les d'un autre morceau de feuille. Placez le paquet dans le haut d'un couscoussier ou dans un panier vapeur, et faites cuire à feu vif 20 à 45 mn.

Servez avec de la sauce soja et du piment, selon vos goûts.