

# RIZ THAÏ SAUTÉ À L'ANANAS



20 min



2 pers



20 min



Coût moyen



Moyen

## Ingrédients

300 g de riz thaï Vivien Paille  
 1 ananas  
 3 cuillères à soupe d'huile  
 250 g de blancs de poulet  
 4 cuillères à soupe de sauce au poisson (nuoc-mâm)  
 60 g sucre  
 1 boîte de lait de coco  
 4 cuillères à soupe de coriandre fraîche  
 60 g de noix de cajou  
 90 g de raisins secs



## Préparation

Cuisez le riz thaï dans l'eau bouillante pendant 12 minutes.

Pendant ce temps, coupez l'ananas en deux dans le sens de la longueur. Videz-le de sa chair, et conservez l'écorce. Mixer 100g de la chair de l'ananas.

Cuisez le poulet émincé dans de l'huile chaude. Rajoutez le nuoc-mâm, le lait de coco, la chair mixée d'ananas, le piment et le sucre puis faites revenir quelques minutes. Rajoutez pour finir la coriandre, les noix de cajou, les raisins et le riz cuit.

Remplissez l'écorce de l'ananas avec le mélange, puis faites chauffer au four environ 5 à 10 minutes à 180°C.