



Khao tchee

Palets de riz gluant aux œufs

Pour
4 pers.



Préparation : 15 min. • Cuisson : 5 min.



Ingrédients

- 600 g de riz gluant cuit
- 2 œufs
- Huile de tournesol
- Sel, poivre
- Sauce piquante laotienne



Préparation



Façonnez avec vos mains des palets, ovales ou ronds, à l'aide d'un emporte-pièce ou pas, à votre guise.



Battez les œufs en omelette et assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.



Faites chauffer à feu moyen 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol dans une poêle antiadhésive.



Trempez les palets dans l'omelette et faites-les frire. Une fois la première face dorée, retournez-les et terminez la cuisson pendant 1 minute.



Servez avec la sauce piquante laotienne.

C'est un classique de la street food : au Laos, vous en trouverez sous forme de brochettes, composées de deux petits palets ovales côte à côte, grillés plutôt que frits (d'ailleurs, tchee veut dire "grillé").

