

La bouillie de riz Laba. Bouddha, dans sa recherche de l'illumination, avait décidé de jeûner. Un jour, affaibli et sur le point de mourir de faim, une petite fille lui offrit de la bouillie de riz. Il atteint l'illumination peu après cet incident.

Ingrédients pour 8 personnes (**c**: cuillère à café, **C**: cuillère à soupe, **b**: bol de riz, 1 c poivre blanc moulu, 1/2 C sel, 1 C concentré de graines de soja, 5 C sauce soja , 1/2 C purée de gingembre, 3 C huile, 1 C bouillon de graines de soja, 1.5 b riz sushi, 0.5 b riz gluant, 0.5 b arachides trempés préalablement dans l'eau pendant 4 heures et égouttés, 1 b de carottes coupés en dés, 1 b de tarot coupés en dés, 1 b tofu grillé coupé en dés, 2/3 b de graines de lotus, 1 b Bok choy cuit, trempé dans l'eau froide et égoutté, 2 b beignets frits coupés.

Préparation: Laver et égoutter le mélange riz sushi + riz gluant, bouillir les arachides à feu doux et vérifier qu'ils soient cuits selon votre goût. Dans une casserole, à feu moyen ,verser l'huile, la sauce soja, le bouillon de graines de soja , 400 cc d'eau, le poivre, attendre que le bouillon de graines de soja se dilue bien , puis ajouter le taro et le tofu , laisser mijoter à feu doux pour réduire l'eau , puis laisser de côté la marinade. Dans un poêle à feu moyen , verser 2 C huile, la purée de gingembre puis ajouter le mélange riz sushi + riz gluant. Prenez ensuite une marmite, ajouter 3 litres d'eau froide , porter à ébullition puis ajouter le riz frit du poêle , les carottes, les arachides, les graines de soja, la marinade, cuire à feu moyen pendant 15 minutes , remuer de temps en temps , vérifier que la bouillie est cuite à la fin ajouter le Bok choy coupé , éteindre le feu et recouvrir la marmite.

Servir la bouillie de riz Laba dans un bol. ajouter les beignets frits et Bon appétit!

