

# RIZ SAUTE A L'ANANAS

Pour 4 personnes en plat d'accompagnement

Préparation : 10 min si votre riz est cuit, 2 h sinon

Cuisson : 10 min



**40 cl de riz thaï cuit de la veille ou 2 h avant pour lui laisser le temps de refroidir**

**2 cuillères à soupe d'huile d'arachide**

**2 cuillères à soupe d'ail haché**

**2 cuillères à café de gingembre frais finement haché**

**175 g de bœuf ou porc haché**

**sel, poivre du moulin**

**225 g d'ananas frais ou en boîte égoutté et haché (6 tranches)**

**2 cuillères à soupe d'oignon nouveau ou de ciboule finement émincés**

**coriandre**

- 1 Sortir du réfrigérateur le riz de la veille ou faire cuire le riz au moins 2 h à l'avance puis le laisser refroidir sur une plaque.
- 2 Faire chauffer un wok sur feu vif, ajouter l'huile et quand elle est bien chaude, ajouter l'ail et le gingembre, les faire sauter 20 secondes.
- 3 Ajouter le bœuf ou le porc haché et les faire sauter 2 min.
- 4 Ajouter le riz cuit et faire sauter 3 min en mélangeant bien. Saler et poivrer.
- 5 Ajouter l'ananas et la ciboule(ou oignon nouveau) et faire sauter encore 3 min. Remuer plusieurs fois.
- 6 Servir immédiatement parsemé de coriandre ciselée.