

Adobo philippin végétarien aux champignons

durée totale **30 min.** 15 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le plat :

- 80 ml** d'huile végétale
- 30 g** d'ail (6 gousses),
finement émincé
- 300 g** d'oignons, coupés en
fines lamelles
- 1,5 kg** de champignons shiitake,
pleurotes et
champignons de Paris,
coupés en lamelles
- 6** feuilles de laurier
- 200 ml** Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman
- 1,5 litre** de bouillon de légumes
- 50 ml** de vinaigre de riz
- 20 g** de sucre de canne

En plus :

- 1,5 kg** de riz à grains longs (par
exemple basmati), cuit

Garniture :

- 100 g** d'oignons nouveaux,
partie blanche finement
émincée et trempée dans
de l'eau froide, partie
verte coupée en gros
morceaux

PRÉPARATION

Étape 1

Faire chauffer l'huile végétale dans une grande poêle et faire revenir l'ail pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Égoutter sur du papier absorbant et réserver. Faire ensuite revenir l'oignon pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Étape 2

Ajouter les champignons et les faire revenir pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et ramollis.

Étape 3

Ajouter les feuilles de laurier, la sauce soja Kikkoman, le bouillon de légumes, le vinaigre de riz et le sucre de canne. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse et légèrement brillante.

Étape 4

Verser la sauce aux champignons chaude sur le riz et saupoudrer d'oignons nouveaux et d'ail frit.