

Ragoût de jacquier indonésien façon Gudeg Jogja

durée totale **20 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Ragoût:

1,5 kg	de fruits de Jacquier en saumure
50 g	de galangal
150 g	de citronnelle
50 g	de sucre de palme
1 poignée de	poignée de feuilles de citron kaffir (combava)
1 càs	de graines de coriandre
2 litres	de lait de coco
300 g	d'échalote
10	sachets de thé Earl Grey
100 ml	d'huile de colza
200 ml	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>

Pour servir:

10	oeufs, cuits à la coque et coupés en deux
4 càc	de coriandre fraîche, ciselée
	En option: du riz cuit

PRÉPARATION

Étape 1

Ragoût : mixer le galangal, la citronnelle, le sucre de palme, les graines de coriandre, l'échalote et l'huile pour former une pâte. Faire revenir cette pâte pendant 3 minutes, puis monter le feu et ajouter le lait de coco pour le faire bouillir. Ajouter les avec les sachets de thé pendant 1 minute. Retirer les sachets de thé puis placer les fruits de jacquier égouttés et les feuilles de combava. Faire réduire pendant 10 minutes. Verser ensuite la sauce Ponzu pour parfumer en fin de cuisson.

Pour servir : disposer un demi oeuf à la coque et la coriandre ciselée sur le ragoût. Si vous le souhaitez, vous pouvez déguster le tout avec du riz.