

SEB[®]

CLASSIC 2

**Edition
Limitée**

Spécial
**NOUVEL AN
CHINOIS**

20
recettes



福

Bonheur

禄

Prosperité

寿

Longévité

春

Printemps

Bonheur

豊

景

Printemps





Histoire et légende du Nouvel An Chinois

A l'origine, le mot chinois signifiant « année » (Nian) était le nom d'un monstre qui, autrefois, venait dévorer les êtres humains la veille du Nouvel An. Pour l'éloigner des foyers, les habitants allumaient des lanternes, claquaient des pétards et collaient de chaque côté de la porte d'entrée une bande de papier rouge. En effet, Nian craignait la lumière, le bruit et la couleur rouge. Dès le lendemain, un sentiment de triomphe et une ambiance de renouveau régnaient puisque Nian avait été tenu à l'écart pour une nouvelle année.

Aujourd'hui, le Nouvel An chinois (ou fête du printemps) représente l'évènement le plus important de l'année pour les communautés chinoises à travers le monde. Cette fête constitue un moment privilégié pour se réunir et surtout partager un repas convivial en famille la veille du Nouvel An.

Notre livre de recettes « Spécial Nouvel An Chinois » vous propose de goûter aux délices de la cuisine traditionnelle chinoise et de préparer des plats complets en toute simplicité.

Que cette année vous apporte Bonheur, Prospérité et Longévité !



福 禄 寿

Sommaire

Viandes

Emincé de poulet aux herbes fraîches	6
Riz montagnard	7
Sauté de bœuf à l'œuf	8
Riz aux petits pois fumés	9
Fricassée de porc à l'aubergine	10

Poissons

Fricassée de saumon au gingembre	12
Marmite de poisson au céleri	13
Riz Basmati aux saveurs de la mer	14
Assiette du pêcheur	15
Potée de la mer	16

Légumes

Chou blanc au lard	18
Riz printanier	18
Riz Basmati aux lingots rouges	19
Riz à la citrouille	19
Marmite de champignons shiitake	20
Riz aux pousses de soja	21
Riz façon Thaiï	22
Sauté de patates douces	22

Desserts

Riz aux huit trésors	24
Riz long à la noix de coco	25



Viandes



Emincé de poulet aux herbes fraîches

葱姜鸡

4 personnes
Préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 500 g de blancs de poulet émincés
- 4 ciboules coupées en morceaux
- ½ cuil. à c. de gingembre en poudre

Marinade

- 1 oignon émincé
- 1 cuil. à c. de sel
- 1 cuil. à c. de curry en poudre
- 2 cuil. à s. de vin blanc
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un saladier. Ajouter le poulet émincé et le gingembre. Laisser reposer 10 min.

Dans la cuve, mettre le riz et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2. Ajouter le poulet mariné et la ciboule. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, mélanger et servir.



Riz montagnard

土豆咸肉饭

Viandes

4 personnes
Préparation : 20 min
Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 200 g de pommes de terre, lavées et coupées en dés de 5 mm
- 200 g de lardons fumés (ou 100 g de saucissons chinois coupés en petits morceaux + 100 g de lardons fumés chinois)
- 1 bouillon de volaille + 1 cup ou 15 cl d'eau
- 1 cuil. à s. de sauce soja

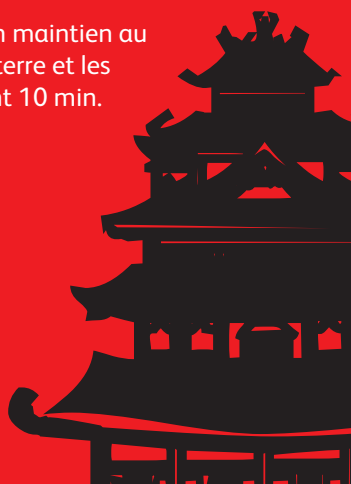
Mettre de l'eau dans la cuve et faire cuire les pommes de terre dans le panier vapeur. Réserver.

Parallèlement, faire revenir les lardons dans une poêle. Réserver.

Dans la cuve, mettre le riz, le bouillon, la sauce soja et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2.

Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter les pommes de terre et les lardons. Laisser couvert pendant 10 min. Mélanger et servir.





Sauté de bœuf à l'œuf

牛肉蛋花饭

4 personnes
Préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 200 g de bœuf (faux-filet) émincé
- 2 œufs
- 10 brins de ciboulette
- 150 g de carottes coupées en rondelles
- 150 g d'haricots verts
- 1 poivron rouge
- poivre noir

Sauce

- 2 cuil. à s. d'huile
- 1 cuil. à s. de sauce de soja
- sel

Battre les œufs dans un bol.

Dans la cuve, mettre le riz, le bœuf et les carottes et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter l'huile, le sel, la sauce soja, les œufs battus, les haricots et le poivron. Mélanger et maintenir au chaud pendant 10 min.

Avant de servir, ajouter de la ciboulette et du poivre puis mélanger.



Riz aux petits pois fumés

青豆肉丁饭

4 personnes

Préparation : 8 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz gluant rincé
- 200 g de petits pois
- 200 g de lardons fumés
 - ¼ cup ou 20 g de carottes râpées
 - 5 cups ou 80 g de crevettes
 - ⅛ cup ou 10 g de champignons shiitake hachés
- ½ cuil. à s. de ciboulette hachée
- ½ cuil. à s. de coriandre fraîche hachée
- 3 cuil. à s. d'huile
- sel

Dans la cuve, mettre le riz et l'eau jusqu'au niveau 2. Faire tremper 15 min.

Dans une poêle, faire sauter avec l'huile les lardons fumés, les petits pois, les carottes, les crevettes et les champignons.

Ajouter la poêlée au riz gluant. Fermer le couvercle. Branchez.

Maintenir au chaud pendant 15 à 20 min. en fin de cuisson.

Ajouter la ciboulette et la coriandre et le sel avant de servir.

Viandes



Fricassée de porc à l'aubergine

茄香猪肉饭

4 personnes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 2 cups ou 30 cl d'eau
- 200 g d'aubergines, épluchées et coupées en cubes de 5 mm puis trempées dans de l'eau salée
- 150 g de porc haché (filet mignon ou côtes sans os)
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 c. à café de sel
- ½ c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe de poireau cru émincé
- 1 c. à soupe d'ail en poudre
- ½ c. à soupe de piment rouge séché

Dans la cuve, mettre le riz, l'eau, l'aubergine, le porc haché, la sauce de soja, le sucre, le sel et l'huile de sésame. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter le poireau, l'ail et le piment. Mélanger, couvrir 15 min. avant de servir.





Poissons



Fricassée de saumon au gingembre

姜味三文鱼饭

4 personnes

Préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **15 min**

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 500 g de petits cubes de saumon
- 1 cuil. à c. de gingembre haché

Marinade

- 4 cuil. à s. de vin blanc
- 1 cuil. à c. de poudre de poivre noir
- 8 cuil. à c. d'huile de sésame

Dans un bol, mélanger le vin blanc, l'huile de sésame et le poivre noir. Verser la préparation sur le saumon et laisser mariner pendant 5 min. Réserver le saumon.

Dans la cuve, mettre le riz et l'eau jusqu'au niveau 2. Saupoudrer de gingembre. Faire cuire.

Quand le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter le saumon et laisser couvert pendant 15 min. Mélanger délicatement et servir.



Marmite de poisson au céleri

芹菜咸鱼饭

4 personnes
Préparation : **10 min**
Temps de cuisson : **25 min**

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 4 cuil. à s. de petits morceaux de poisson salé (par exemple sardine)
- 200 g de petits cubes de céleri
- 1 cuil. à c. de sel
- 8 cuil. à c. d'huile de sésame
- 1 cuil. à c. de poudre de poivre noir
- 4 cuil. à s. de vinaigre de vin rouge
- 8 cuil. à s. de sucre

Dans la cuve, mélanger le riz, le poisson, le sel, l'huile de sésame, le poivre noir et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2.

Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter le céleri. Couvrir et maintenir au chaud pendant 10 min. Avant de servir, ajouter le vinaigre de vin rouge et le sucre puis mélanger.





Riz Basmati aux saveurs de la mer

竹笋鲜虾饭

4 personnes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz basmati rincé
- 1 pousse de bambou, lavée et émincée
- 1 cup ou 125 g de crevettes fraîches décortiquées
- 2 cuil. à s. de ciboulette hachée

Sauce

- 1 cuil. à c. de sel
- 6 cuil. à c. de sucre
- 6 cuil. à c. d'huile de sésame
- 3 cuil. à s. de vin blanc
- 1 cuil. à c. de poudre de piment

Dans la cuve, mettre le riz, la sauce, les crevettes et l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter les pousses de bambou. Couvrir et maintenir au chaud pendant 5 min. Ajouter la ciboulette, mélanger et servir.



Assiette du pêcheur

芦笋海鲜煮

Poissons

4 personnes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 8 asperges, lavées, épluchées et coupées en petites tranches d'une longueur de 2-3 cm
- 800 g de coquillages, ou mélange de fruits de mer (surgelés)
- 1 cuil. à c. de gingembre émincé
- 1 cuil. à c. de paprika ou curry au choix
- ½ poivron rouge émincé
- 2 cuil. à s. de vinaigre de vin rouge
- ½ cuil. à s. de sucre
- 1 cuil. à c. de sel
- 2 cuil. à c. d'huile de sésame
- 1 cuil. à c. de poudre de poivre noir

Cuisson des coquillages

- 2 cups ou 30 cl de vin blanc
- 1 oignon émincé

Dans la cuve, mélanger le riz, la sauce, le gingembre, le poivron, les asperges, le paprika et l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Pendant ce temps, faire bouillir le vin blanc et l'oignon dans une casserole, puis ajouter les coquillages et faire cuire pendant 5 min.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, mélanger la chair des coquillages avec le riz et servir.





Potée de la mer

香菜蟹肉饭

4 personnes
Préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **20 min**

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- $\frac{1}{3}$ cup de coriandre fraîche et ciselée
- 420 g de miettes de crabe
- 2 c. à soupe de cacahuètes
- 1 c. à soupe de sel
- $\frac{1}{2}$ cuil. à s. de saké
- $\frac{1}{3}$ cuil. à s. de sucre
- 1 cuil. à c. de poivre
 - 4 cuil. à c. d'huile de sésame

Faire tremper la coriandre dans l'eau pendant 10 min.

Dans la cuve, mettre le riz, les miettes de crabes, le sel, le saké, le sucre, le poivre, l'huile de sésame et l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, laisser couvert et maintenir au chaud pendant 20 min.

Ajouter les feuilles de coriandre et les cacahuètes. Servir.





Légumes



Chou blanc au lard

白菜肉丁饭

4 personnes

Préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 150 g de chou blanc lavé et émincé
- 150 g de lardons nature
- 1 ½ cuil. à c. de sel
- 1 cuil. à c. de poivre noir en poudre
- 2 cuil. à s. d'huile
- 1 ½ cuil. à s. d'ail haché

Faire revenir les lardons dans une poêle.

Dans la cuve, mettre tous les ingrédients ainsi que l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, mélanger et servir.

Riz printanier

金银米饭

4 personnes

Préparation : 18 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 300 g de maïs en grains
- 4 cuil. à s. d'huile d'olive
- sel

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, mélanger et servir.



Riz Basmati aux lingots rouges

红豆饭

4 personnes

Préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1½ cup ou 175 g de riz gluant rincé
- ½ cup ou 75 g de riz rincé
- 2 cuil. à c. de saké
- 1 cuil. à c. de sel
- 5 cups ou 80 g d'haricots rouges cuits
- 1 cuil. à s. de graines de sésame noir

Mettre tous les ingrédients dans la cuve (sauf les graines de sésame) et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2.

Fermer le couvercle. Brancher.

Maintenir au chaud pendant 15 min. en fin de cuisson.

Avant de servir, soupoudrer les graines de sésame noir sur le riz.

Légumes

Riz à la citrouille

南瓜饭

4 personnes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 250 g de citrouille épluchée et coupée en cubes de 5 mm
- 1 cuil. à c. de gingembre haché

Dans la cuve, mettre le riz, la citrouille et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter le gingembre. Mélanger, couvrir et maintenir au chaud pendant 10 min. Servir.





Marmite de champignons shiitake

香菇饭

4 personnes

Préparation : 8 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 4 champignons shiitake réhydratés, lavés et coupés en fines tranches
- 1 cube de bouillon de volaille + 1 cup d'eau
- 1 oignon haché
- 1 cuil. à c. de sel
- 3 cuil. à c. d'huile de sésame
- 3 cuil. à s. de sauce soja
- 1/3 cuil. à s. de sucre cristallisé
- 2 cuil. à c. de maïzena
- 1 cuil. à c. de poivre noir

Dans la cuve, mettre le riz et l'eau jusqu'au niveau 2. Ajouter les champignons, l'oignon, le bouillon de poulet, le sel, l'huile de sésame, la sauce soja, le sucre, la maïzena et le poivre. Fermer le couvercle. Brancher.

Maintenir au chaud pendant 10 min. en fin de cuisson.



Riz aux pousses de soja

豆芽木耳饭

Légumes

4 personnes

Préparation : 12 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 2 cubes bouillon + 2 cups d'eau
- 200 g de pousses de soja
- 50 g de champignons shiitake réhydratés coupés en fines tranches
- 2 cuil. à c. de sel
- ½ cuil. à s. saké
- 4 cuil. à c. d'huile de sésame
- 2 cuil. à s. d'huile d'arachide
- 1 cuil. à c. de poivre

Dans la cuve, mettre le riz, le bouillon, le sel, le poivre, le saké, les huiles et l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher. Remuer 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter les pousses de soja et les champignons.

Mélanger, couvrir et maintenir au chaud pendant 15 min. Servir.





Riz façon Thai

泰式椰汁饭

4 personnes

Préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 1 oignon finement émincé
- 2 cuil. à s. d'ail haché
- ½ cuil. à c. de sel
- 1 cup ou 15 cl de lait de coco
- 3 cubes de bouillon
- + 45 cl d'eau

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail. Réserver.

Mettre le reste des ingrédients dans la cuve. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter l'oignon et l'ail. Mélanger, couvrir et maintenir au chaud 5 min. Servir.

Sauté de patates douces

红薯饭

4 personnes

Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz rincé
- 300 g de patates douces en cubes de 1cm³
- 2 cups ou 30 cl d'eau salée
- 1 cuil. à s. de crème fraîche
- 2 cuil. à c. de raisins secs
- 1 cuil. à s. d'huile d'olive
- sel

Dans la cuve mettre le riz et l'eau jusqu'au niveau 2. Fermer le couvercle. Brancher.

Dans une casserole, faire cuire les patates douces dans l'eau salée. Les égoutter puis les faire sauter à l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter la crème fraîche en fin de cuisson.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter les pommes de terre et les raisins secs. Servir.





Desserts



Riz aux huit trésors

八宝饭

4 personnes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz gluant rincé
- 3 cups ou 30 cl d'eau
- huit trésors (4 dattes, 15 g de raisins secs, 15 g d'amandes, 15 g d'angélique, 4 cerises confites, 15 g d'écorces d'orange confite, 15 g de graines de lotus ou de gingembre confit, 4 pruneaux)
- 3 cuil. à s. d'huile
- 6 cuil. à c. de sucre glace (ou plus selon votre convenance)

Dans la cuve, mélanger le riz, l'huile et les 8 trésors. Faire tremper le tout pendant 10 min. dans 3 cups d'eau. Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, saupoudrer de sucre glace, mélanger et servir.



Riz long à la noix de coco

椰香饭

4 personnes
Préparation : 5 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 cups ou 300 g de riz long rincé
- 150 g de noix de coco en poudre
- 50 g de noix de cajou nature
- 50 g de raisins secs
- 100 g de sucre roux en poudre
- 1 cuil. à c. d'huile d'arachide
- ½ cuil. à c. de poudre de cardamome

Dans la cuve, mettre tous les ingrédients (sauf le sucre roux) et ajouter l'eau jusqu'au niveau 2. Mélanger.

Fermer le couvercle. Brancher.

Lorsque le cuiseur à riz passe en maintien au chaud, ajouter le sucre. Couvrir et maintenir au chaud pendant 10 min. Mélanger et servir.

Desserts

