

# Quelques recettes de cuisine

## I. — *Phoât-Khsat*

(Riz royal)

- 2 bols de riz cuit dans l'eau,
  - 1 cuisse de poulet,  
Viande de porc maigre en quantité égale à la cuisse de poulet,
  - 1 écrevisse,
  - 1 cuillerée à soupe de crevettes séchées,
  - 1 œuf de poule ou de cane,
  - 10 cuillerées à soupe de graisse de porc,
  - 10 grosses d'ail,
  - 10 échalotes,
  - 3 branches de fenouil,
  - 1 citron,
  - 1 cuillerée à soupe de vinaigre,
    - du *nuoc-mâm*
    - du sel
    - du sucre en poudre
    - du poivre
    - un piment frais
- } en quantité variable selon le goût.
- 1° Laver les viandes de porc, de poulet et la chair d'écrevisse.
  - 2° Les découper en petits rectangles de mêmes dimensions.
  - 3° Faire roussir les grosses d'ail et les échalotes aplaties dans la graisse de porc. Ajouter les petits rectangles de viande. Remuer le mélange jusqu'à ce qu'il dégage une odeur exquise. Y verser alors le riz cuit. Bien mélanger le tout. Ajouter du *nuoc-mâm*, du vinaigre, du sel, du sucre et du poivre. Placer le riz ainsi préparé dans un plat.
  - 4° Casser un œuf dans un bol. Le battre avec une fourchette. Verser l'œuf battu dans une poêle. Faire en sorte que la galette d'œuf soit mince. La retourner, la retirer du feu, la rouler et la couper très mince. Couper également très mince le piment. Parer le riz dressé dans le plat avec cette galette d'œuf, ce piment et les feuilles de fenouil. Au moment de servir, ajouter du jus de citron.

II. — *Michha Trong Kroeung*

(Poisson décoré)

- 1 poisson *trey-râs*,  
 6 cuillerées à soupe de graisse de porc,  
 3 piments secs,  
 1 cuillerée à soupe de tige de citronnelle hachée,  
 1 cuillerée à café de racines de fenouil,  
 1 pincée de poivre,  
 1 pincée de sel,  
 15 gousses d'ail,  
 12 échalotes,  
 1 cuillerée à café de *romdeng* haché fin,  
 2 cuillerées à soupe de coco râpé,  
 3 feuilles de citron dit *krauch-soeuch*,  
 3 branches de fenouil ou persil,  
 du sucre et du *nuoc-mâm* en quantité  
 variable selon le goût.

à réduire en  
poudre au  
pilon.

- 1° Ecailler, nettoyer et vider le *trey-râs*. Le décapiter, puis couper la tête en deux. Enlever les arêtes et couper le poisson en morceaux de 5 cm. Laver encore une fois.  
 2° Faire frire les morceaux de poisson jusqu'à obtenir une couleur dorée, les retirer de la poêle et les ranger dans un plat.  
 3° Faire frire les condiments réduits en poudre dans de la graisse de porc jusqu'à ce qu'ils dégagent une odeur exquise. Y ajouter sel et sucre. Y remettre les morceaux de poisson en ayant soin de remuer le mélange. Retirer les morceaux de poisson et les ranger dans un plat.

Parer chaque morceau de feuilles de *krauch-soeuch* et de feuilles de fenouil hachées menu.

III. — *Samnanh Meas*

(Filet d'or)

- 2 écrevisses,  
 2 cuillerées à soupe de graisse de porc,  
 4 œufs de cane ou de poule,  
 2 tiges de fenouil,  
 du sel,  
 du poivre, } en quantité variable selon le goût.  
 du sucre, }

du *nuoc-mâm* (on peut s'en servir ou non).

- 1° Enlever la tête, la peau des écrevisses, les laver et les hacher.  
 Conserver la graisse de la tête, qui est très appréciée.  
 2° Piler les tiges de fenouil sans les feuilles.

- 3° Mettre un peu de graisse de porc dans une petite poêle placée sur le fourneau. Lorsque la graisse est chaude, y mettre les tiges de fenouil pilées et les remuer jusqu'à ce qu'elles aient une odeur exquise.
- 4° Y ajouter la chair des écrevisses hachées, du sel, du sucre et du poivre. Quand le mélange est bien cuit, le retirer du feu et le placer dans un plat. Laver ensuite la poêle, la replacer sur le fourneau en ayant soin de ne pas trop la chauffer.
- 5° Casser les œufs dans une assiette et les remuer sans les battre. Tremper les doigts dans les œufs et émietter le liquide sur la poêle de façon à former une sorte de filet suffisamment grand pour envelopper une cuillerée à soupe de mélange fait de chair d'écrevisses et de tiges de fenouil. Verser dessus la quantité nécessaire de mélange mentionné.
- 6° Plier le filet sur les divers ingrédients de façon à obtenir un paquet carré. Continuer jusqu'à l'épuisement des ingrédients.

#### IV. — *Bay Damnoeb Samrach*

(Gâteau de riz gluant aux œufs)

Pour 1 kg. de riz gluant, prendre 2 cocos mûrs, 14 œufs de cane ou de poule, 20 cuillerées à soupe de sucre en poudre et 1 coco vert à pulpe déjà consistante.

Le riz gluant, mis dans l'eau froide depuis la veille, est soigneusement lavé et égoutté. Faire cuire ce riz à la vapeur. Pendant ce temps préparer le lait de coco : les 2 cocos mûrs seront cassés, râpés et leur chair sera pressée. Après la cuisson, placer le riz dans une cuvette et verser dessus une partie du lait de coco préparé, juste pour mouiller la quantité de riz. Bien mélanger le riz et le lait de coco. Placer le riz ainsi traité dans de petites tasses ou dans un moule. Faire cuire à la vapeur. Verser encore dessus un peu de lait de coco, la quantité de sucre nécessaire et (si l'on en dispose) environ 2 cuillerées à soupe de miel. Parfumer à la vanille. Battre encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser ce mélange sur le riz en train de cuire et laisser le gâteau sur le feu jusqu'à la cuisson complète du mélange d'œufs, de lait de coco et de sucre. Retirer du feu le gâteau, le laisser refroidir un instant, le démouler, le placer dans un plat et le parer avec la pulpe du coco vert, découpée en morceaux aux dessins variés.

Princesse RASMI SUTHAROT