

Loco Moco Recette Hawaïenne de Guy Fiéri

Pour 4 personnes :

Riz:

2 tasses de riz à grains longs
3 1/2 tasses de bouillon de poulet

Steak haché :

bœuf haché 1 livre (ou 80/20 de mélange)
1/4 tasse de dés d'oignon
sel fin et de poivre noir fraîchement moulu
Huile au choix

Sauce:

1 cuillère à soupe de beurre non salé
1/4 tasse de champignons émincés
1/4 tasse de dés d' oignon
1 1/2 tasse de bouillon de bœuf
2 cuillère à café de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Oeufs :

4 gros œufs
2 à 3 cuillères à soupe de persil frais, pour la garniture

- Pour le riz: Lavez le riz à l'eau courante froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Dans une casserole moyenne sur feu vif, porter le bouillon de poulet à ébullition. Ajoutez le riz, couvrir et cuire votre riz. Après cuisson égouttez et gardez au chaud.
- Pour les steaks hachés : Mélangez le bœuf haché, les oignons et un peu de sel et le poivre dans un grand bol . Formez 4 galettes moyennes et mettre de côté.
- Mettre une grande poêle sur feu vif. Ajoutez une rasade d'huile et déposez les steaks dans la poêle. couvrir avec un couvercle. Cuire jusqu'à ce que le premier côté soit bien doré, (3 à 4 minutes). Ensuite, retirez le couvercle, retournez les steaks, remettre le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à la cuisson désirée, environ 3 minutes pour mi-saignant. Retirez les steaks et gardez au chaud.
- Pour la sauce: Ajoutez le beurre à la poêle avec le jus de cuisson . Sautez les champignons et les oignons jusqu'à obtenir une coloration dorée, environ 5 minutes. Ajoutez le bouillon de boeuf et la sauce Worcestershire , portez à ébullition et réduire le feu et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes.
- Dans un autre bol, mélangez la fécule de maïs avec 1 cuillère à soupe d'eau pour faire une pâte lisse. Ajoutez lentement dans la sauce, en remuant constamment jusqu'à épaississement. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Couvrir et gardez au chaud.

- Pour les œufs:

Ajouter un peu d'huile dans une poêle et faites vos œufs au plat. Retirer et garder au chaud.

- Pour servir: Placez le riz cuit dans les assiettes, déposez les hamburgers sur le dessus, puis la sauce et enfin les oeufs. Garnir avec le persil.