

RIZ CRÉOLE (RIZ BLANC)

Février 2008 (Mis à jour en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz blanc à longs grains
- ★ 1 citron jaune
- ★ 40 g de beurre (Selon utilisation)
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Bol, Casserole, Égouttoir, Écumoire

Préparation : 1 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,00 € (soit 0,25 € par personne)



Recette :

Couper le citron en 2, extraire le jus dans un bol. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, ajouter le gros sel, une cuillère à soupe de jus de citron et le riz, laisser cuire 15 à 18 minutes à découvert, à petits bouillons. Écumer en début de cuisson. Égoutter et rincer à l'eau très chaude si la consommation est immédiate, à l'eau froide si le riz est destiné à entrer dans la composition d'une salade composée. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Servir chaud en accompagnement de blanquette de veau, de poissons en sauce, ... ou froid dans une salade composée : salade niçoise de Paris, salade camarguaise, salade californienne, ...

📌 Utiliser un **riz** à longs grains, qui ne colle pas : américain, Surinam, long de Camargue, thaï ou basmati. Accommoder avec la sauce du plat qu'il accompagne ou avec du beurre frais, du coulis de tomate, de l'emmental râpé, ...