



Riz

Riz créole



25 min **5 min** **20 min** **0** **303**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Riz long**
2 litre(s) **Eau**
40 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du riz créole

- 1 Porter à ébullition l'eau dans une casserole, puis ajouter le sel.
- 2 Rincer le riz à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 3 Verser le riz dans l'eau bouillante, puis remuer jusqu'à reprise de l'ébullition.
- 4 Laisser cuire le riz 10 à 15 minutes. Remuer de temps en temps tout en contrôlant la cuisson.
- 5 Le riz est cuit lorsqu'il est souple et non collant.
- 6 Égoutter le riz dans une passoire.

Étape 2

Service froid

- 1 Rincer et rafraîchir immédiatement le riz à l'eau froide.
- 2 Penser à assaisonner le riz avant son complet refroidissement.

Étape 3

Service chaud

- 1 Rincer le riz à l'eau claire pour enlever l'excédent

d'amidon.

- 2** Disposer le riz, en faible épaisseur, dans un plat allant au four, puis le recouvrir de morceaux de beurre.
- 3** Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé.
- 4** Étuver le riz au four à 180°C (Th.6) pendant 20 minutes, en remuant régulièrement.