

Comment faire cuire le riz?

Tout d'abord, il faut bien laver le riz. Une bonne façon de le faire est de le mettre dans une passoire, dans une grande casserole d'eau. Frottez bien le riz avec la main, puis lever la passoire hors de l'eau et replonger là dans la casserole.

Changer l'eau jusqu'à ce qu'elle soit claire, puis égoutter. De cette manière, les grains de sable sont déposés dans l'eau et le riz est soigneusement nettoyé.

La meilleure méthode de cuisson pour cuire le riz est la cuisson à la vapeur. Quand il est cuit dans l'eau, il perd une bonne partie de son déjà faible pourcentage d'éléments azotés. Il faut beaucoup moins de temps pour le cuisiner qu'il en faut pour cuire les autres céréales.

Comme tous les grains secs et les graines, le riz gonfle à la cuisson et prend plusieurs fois son volume. En fin de cuisson, chaque grain de riz devrait être séparé et distinct des autres, mais parfaitement tendre.

Riz à la vapeur.

Faire tremper une tasse de riz dans une tasse un quart d'eau pendant une heure, puis ajoutez une tasse de lait. Mettez-le tout dans la partie haute d'un cuiseur vapeur ou au dessus d'une bouilloire d'eau bouillante pendant une heure.

Il doit être remué avec une fourchette de temps en temps, pendant les dix ou quinze premières minutes.

Goûtez avant d'arrêter la cuisson.

Bouillie de riz (méthode japonaise).

Nettoyer soigneusement le riz en le lavant plusieurs fois dans différentes eaux, et le laisser tremper une nuit.

Dans la matinée, égoutter et mettre à cuire dans une quantité égale d'eau bouillante, (un verre d'eau pour un verre de riz).

Pour la cuisson, une cocotte avec un couvercle approprié doit être utilisée. Chauffer l'eau à ébullition, puis ajouter le riz et, après l'avoir remué, mettre le couvercle qui ne doit pas être retiré pendant l'ébullition.

Au début, pendant que l'eau bout, la vapeur s'échappe librement entre le couvercle et la cocotte, mais quand l'eau est presque évaporée, ce qui prendra entre huit et dix minutes, en fonction de l'âge et la qualité du riz, il ne restera plus qu'un mince filet de vapeur d'eau, et la cocotte doit alors être retirée pour la mettre à un endroit où elle ne brûlera pas.

Laisser alors le riz continué à gonfler et sécher tranquillement pendant quinze ou vingt minutes.

Bouillir le riz de façon classique nécessite un litre d'eau bouillante pour une tasse de riz.

Il convient de le faire bouillir rapidement jusqu'à ce qu'il devienne tendre, puis l'égoutter et le mettre à four modéré pour le sécher.

Le remuer et l'aérer légèrement avec une fourchette de temps en temps pour le rendre plus sec et plus léger. Il faut prendre garde, toutefois, de ne pas écraser les grains de riz.

Riz à l'orange.

Lavez le riz et faites le cuire à la vapeur. Préparez quelques oranges en les séparant en plusieurs quartiers que vous pouvez couper en deux.

Enlever les grains d'orange et les filaments blancs. Saupoudrer les oranges légèrement avec du sucre, et laissez-les reposer pendant la cuisson du riz.

Servir une portion d'orange sur chaque portion de riz.

Riz aux raisins secs.

Faites cuire le riz à la façon vapeur. Après avoir lavé les raisins secs, faites-les revenir dans 50 gr de beurre avec un peu de sel et avec un peu de cumin. Lorsque les raisins secs sont gonflés, retirez-les du feu.

Dans une casserole mettez une couche de riz cuit, puis une couche de raisin secs au cumin, encore une couche de riz, puis une couche de raisins sec au cumin et à la fin ajouter 50 gr de beurre coupé en dés ou un peu de crème fraîche.

Couvrez la casserole et laissez cuire à feu doux entre 10 à 15 mn.

Laissez reposer une dizaine de minutes avant de servir.

Riz aux pêches.

Préparez 400 g de riz que vous faites cuire à la vapeur comme ci dessus. Ajoutez-y 3 œufs frais et placez ce riz dans des ramequins allant au four. Saupoudrez de sucre et passez au four quelques minutes.

Servez avec des quartiers de pêches coupées en tranches et du coco râpé.

Riz à la pilaf

C'est la meilleure façon de cuire un riz long grain.

Comment s'y prendre ? C'est simple : mettez à chauffer une cuillère à soupe de beurre ou d'huile dans votre casserole.

Versez ensuite le riz et remuez à l'aide d'une spatule en bois.

Lorsqu'il est translucide, versez 30 cl d'eau chaude, et faites frémir.

Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à couvert de 12 à 15 minutes selon le type de riz.

Bon appétit

[Des recettes gratuites que vous recevez à la maison](#)

About the Author

[Voir le Site](#)

