

Mise en ligne : 18 août 2020.
www.entreprises-coloniales.fr

LE RIZ D'INDOCHINE,
le chéri du cordon bleu
Les recettes : la cuisson, des potages aux entremets.
(carnet publicitaire signé Havas)



Coll. Olivier Galand
www.entreprises-coloniales.fr/empire/Coll._Olivier_Galand.pdf

Un point capital : la cuisson

Lavez bien votre riz dans une passoire. Mettez-le sur feu vif, à l'eau froide salée, à raison de trois volumes d'eau pour un de riz ; c'est ainsi que pour une tasse de riz, vous mettez trois tasses d'eau. Remuez un peu jusqu'au début de l'ébullition.

Quand l'eau bout, modérez le feu de façon à entretenir simplement l'ébullition et couvrez. Laissez cuire sans remuer, jusqu'à ce que le riz ait complètement absorbé l'eau, soit 25 minutes environ. Le riz est alors parfaitement cuit, d'un aspect, avec des grains bien gonflés, se détachant l'un de l'autre. Si votre riz fait "colle" c'est que vous l'avez laissé trop cuire ou que vous l'avez remué pendant l'ébullition.

Ainsi préparé, vous avez le riz "à la créole". Vous pouvez le servir en garniture, à n'importe quelle sauce et à tout moment du repas, comme vous pourriez vous en rendre compte par les recettes qui suivent.



commençons par

les potages

POTAGE PIÉMONTAIS

Emincez un petit chou, 2 poireaux et 500 gr. de pommes de terre. Passez tout cela au beurre et mouillez avec 3 litres d'eau ou de bouillon ; laissez cuire 40 minutes.

Ajoutez à ce potage 20 minutes avant de servir 100 gr. de riz, retirez du feu et servez.

Pour rendre ce potage plus délicat, ajoutez 60 gr. de fromage râpé au moment de servir.

VELOUTÉ AU RIZ

Lavez 125 gr. de riz et mettez-le dans une casserole avec une cuillerée à soupe de beurre. Versez dessus 2 litres $\frac{1}{2}$ d'eau bouillante salée à point. Faites partir à ébullition, couvrez hermétiquement et laissez cuire 45 minutes. Mettez deux jaunes d'œufs dans votre soupière et délayez-les à froid avec 100 gr. de crème. Versez alors en tournant le potage dans votre soupière, très chaud mais non bouillant.



CONSOMMÉ ANDALOUSE

Mettez dans 1 litre de bon consommé 50 gr. de riz cuit, 2 tomates pelées et coupées en gros dés. Pas plus d'un tour de bouillon et servez très chaud.

POTAGE AU POTIRON

Coupez environ 500 gr. de potiron en morceaux, faire fondre sur petit feu dans une casserole bien couverte, remuez de temps en temps jusqu'à ce que le potiron soit réduit en purée. Ajoutez environ 1 litre de lait, 2 cuillerées de riz bien lavé, sel, poivre, et quand le riz est cuit, ajoutez un bon morceau de beurre.

POTAGE A L'OSEILLE

Mettez dans une casserole de l'eau et du sel, des pommes de terre épluchées et coupées en dés, une poignée d'oseille lavée et nettoyée, laissez cuire jusqu'à écrasement facile, passez à la passoire, remettez la purée sur le feu en y ajoutant du beurre, 2 cuillerées de riz lavé et laissez cuire.



des petits

hors-d'œuvre

émoussillants



I. — Prendre 100 gr. de riz cuit à la créole, y ajouter 2 tomates pelées et coupées en petits dés, une cuillerée de vinaigre et 3 d'huile, sel, poivre et moutarde et servir avec des sardines, des filets de harengs ou du thon mariné.

II. — 100 gr. de riz cuit, 2 œufs durs coupés finement ; ajoutez des restes de rôti (veau, mouton, porc, bœuf) ou des restes de poulet. Assaisonnez avec une mayonnaise bien relevée ou nappez d'une sauce tomate.

III. — Emincez une tomate pelée, 100 gr. de concombre, 2 filets d'anchois et 2 œufs durs. Ajoutez 150 gr. de riz cuit. Assaisonnez avec une sauce vinaigrette moutardée.

IV. — Mettez 150 gr. de riz cuit à la créole dans un saladier avec 150 gr. de haricots blancs secs très cuits. Assaisonnez avec huile, cerfeuil, persil et ciboulette hachés. Tournez la salade et servez très froid.

les entrées...



RIZOTTO MILANAISE

Faites légèrement passer au beurre un oignon haché finement. Ajoutez 200 gr. de riz et remuez le tout ensemble. Mouillez avec un demi-litre de bouillon, rectifiez l'assaisonnement. Laissez cuire à feu doux 20 minutes environ.

RIZ PILAFF

Faites blondir au beurre 200 gr. de riz, mouillez deux fois son volume d'eau ou de bouillon, assaisonnez, ajoutez un petit oignon piqué d'un clou de girofle, faites bouillir sur le feu et finissez de cuire au four 18 à 20 minutes. Retirez du four et ajoutez 50 gr. de beurre.

ŒUFS POCHÉS SAIGON

Servez les œufs pochés sur un lit de riz cuit au pilaff, nappez de sauce tomate.

OMELETTE AU RIZ

Battez les œufs, ajoutez du riz cuit au pilaff, un peu de persil haché, sel, poivre et faites l'omelette.

On peut remplacer le persil par des oignons ou par du fromage râpé.

RIZ AU CHOU

Prendre un petit chou, enlevez les parties dures, le hacher fin et le faire cuire à l'étouffée. Quand le chou est cuit, ajouter eau chaude et bouillon dans la proportion de 2 volumes pour 1 volume de riz et dès que le liquide est en ébullition, mettre le riz et laisser cuire 20 minutes. Au dernier moment, y incorporer un quart de fromage râpé.



TOMATES FARCIES AU RIZ

Hachez 2 oignons, passez-les au beurre, ajoutez 150 gr. de riz, mouillez deux fois son volume d'eau salée, laissez cuire 20 minutes. Coupez et videz les tomates, remplissez-les avec le riz ci-dessus. Saupoudrez de chapelure et de fromage râpé, arrosez d'huile et faites gratiner.

RIZ FINANCIÈRE

Mettez dans une casserole à feu doux 125 gr. de beurre, remuez avec une spatule en ajoutant 60 gr. de farine et faites un roux; mouillez avec un demi-litre de bouillon, 2 décilitres de cuisson de champignons, 2 décilitres de cuisson de truffes. Laissez réduire sur le feu, jusqu'à ce que la sauce masque bien la cuiller et passez au chinois dans un bain-marie.

Préparer par parties égales, jambon, cervelle, truffes, champignons, riz de veau coupés en dés.

Nappez le tout avec la sauce financière.

Placez ensuite la sauce obtenue à l'intérieur d'une couronne de riz à la créole.

AUTRES MANIÈRE D'EMPLOYER LE RIZ

Le riz permet, en outre, d'utiliser tous les restes de viandes ou de volailles, on procède de la façon suivante :

Faire blondir des oignons dans du beurre avec sel, poivre, persil, ail (si on le désire), y ajouter 1 à 2 cuillères d'huile. Verser l'eau chaude dans la proportion indiquée plus haut, et quand l'eau est en ébullition y mettre le riz. Laisser cuire jusqu'à l'absorption de l'eau.

A ce moment, ajouter les restes de viandes ou de volailles, bien mélanger le tout et compléter la cuisson sur petit feu, casserole bien couverte.



des plats de résistance



HADDOK SINGAPOUR

Passez les filets de haddock au beurre, retirez-les et dans ce même beurre, faites revenir le riz de façon à bien l'imprégner de la saveur du haddock.

Opérer ensuite comme pour le riz pilaff en ayant soin de laisser cuire le tout ensemble. On peut également confectionner ce plat avec tout autre poisson.

PORC A L'INDOCHINOISE

Faites revenir deux gros oignons hachés, y ajouter 300 gr. de porc coupé en gros dés (de la poitrine de préférence et bien assaisonné). Mouiller un peu plus haut que la hauteur, laisser cuire à feu doux 1 heure environ. 20 minutes avant de servir, mettre dans ce sauté 300 gr. de riz cru préalablement bien lavé. Vous obtiendrez ainsi un plat excellent et économique.

SAUCISSES AU RIZ

Servir sur un lit de riz pilaff des saucisses passées au beurre et bien risollées.

COTELETTES AU RIZ

Se servent sur lit de riz pilaff comme les saucisses.

La même recette est utilisée pour le boudin, les pieds de porc truffés, l'andouillette, etc.



POULE AU RIZ

Nettoyez, videz, flambez et bridez une poule, faites-la blanchir à l'eau pendant 3 ou 4 minutes, puis rafraîchissez et mettez-la dans une casserole avec un oignon, une carotte, deux poireaux, sel, poivre, un clou de girofle et bouquet garni. Baignez largement avec du bouillon froid non coloré, et faites cuire doucement pendant deux heures et demie.

Retirez la poule. Avec une partie de la cuisson bien dégraissée, faire une sauce blanche, et, d'autre part, préparez un riz pilaff (200 grammes) en le mouillant avec le reste de la cuisson (1 litre environ).

Mettez le riz sur un plat rond, dressez dessus la volaille découpée, et nappez le tout avec la sauce blanche.

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

Prenez deux livres de veau. Faites-les cuire en morceaux dans une casserole et à feu vif dans 4 ou 5 cuillerées d'huile d'olive; ajoutez un bouquet garni, une gousse d'ail et une échalote non épluchée. Lorsque les morceaux sont presque cuits et de belle couleur, saupoudrez-les d'une pincée de farine. Tournez pendant quelques minutes, mouillez d'un verre de vin blanc et de deux cuillerées de sauce tomate; ajoutez des champignons blanchis et donnez quelques bouillons.

Dressez les morceaux dans un plat chaud, liez la sauce avec un petit morceau de glace de viande, versez-la sur le plat que vous garnirez de croûtons de pain frittés à l'huile et d'écrevisses préparées pour garniture. Servez avec riz pilaff.

PIÈCE DE BŒUF

Prenez du bouillon et mettez élever 1/2 litre de riz. D'autre part, foncez une casserole avec des tranches de lard de poitrine, carottes, oignons coupés en rondelles, et faites revenir votre morceau de bœuf dans le beurre jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur.

Mouillez dans un demi-verre de bouillon que vous aurez réservé; ajoutez un bouquet garni, et laissez cuire à feu doux pendant une heure 1/4, en ayant soin de retourner la viande de temps en temps.

La cuisson terminée, écoutez le riz, dressez-le sur un plat, posez le bœuf dessus et sautez avec le jus de la cuisson de la viande, bien dégraissé et passé au chinois. Garnissez le plat avec les carottes et le lard alternés.

MORUE TOULONNAISE

Préparer une sauce tomate très épicée. Faites pocher, d'autre part, un kilo de morue dessalée et coupée en morceaux. Efficuez la morue, enlevez arêtes et peau et donner un bouillon de quelques minutes dans la sauce tomate. Servez avec riz pilaff.



des entremets



magnifiques...

RIZ AU POMMES

Faites à part un riz au lait. Pelez et découpez des pommes en rondelles. Beurrez un plat à gratin et garnissez en alternant une couche de riz et une de pommes. Saupoudrez de sucre et faites dorer au four.

RIZ CONDÉ

Pour la cuisson du riz, même opération que ci-dessous. Ajoutez des fruits coupés en dés, ou des pruneaux ou des abricots déjà cuits. Moulez dans un moule, et laissez refroidir. Décorer avec des fruits cuits et servez autour d'une bonne sauce d'abricots ou de confitures, ou de jus de pruneaux.

GATEAU DE RIZ AU CARAMEL

Blanchir 100 gr. de riz et le remettre à cuire avec 1/2 litre de lait vanillé, ajoutez 125 gr. de sucre en poudre quand le riz est cuit. Liez ce riz avec 3 jaunes d'œufs battus et versez le dans un moule caramélisé. Faites cuire au four ou au bain-marie pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir pour démouler et servez avec une crème à la vanille.

COURONNE DE RIZ AGENOISE

Faites cuire votre riz dans du lait avec un zeste de citron ou un bâton de vanille. Sucrez et dressez en couronne dans un plat allant au four. Faites dorer légèrement, laissez refroidir et dressez au centre une compote de pruneaux bien froide. Selon vos goûts, vous pouvez remplacer la compote de pruneaux par une marmelade de rhubarbe ou d'abricots.



SOUFFLÉ AU RIZ

Prenez de la farine ou de la semoule de riz ; faites une bouillie épaisse avec du lait sucré ; ajoutez des macarons pilés et parfumez avec de la vanille, un zeste de citron ou encore du café, ajoutez 6 jaunes d'œufs bien battus ainsi que les blancs battus en neige. Versez dans un plat creux, saupoudrez de sucre, mettez au four pendant environ 20 minutes et servez rapidement. Ce soufflé gonfle au four et il faut le servir avant qu'il ne soit tombé.



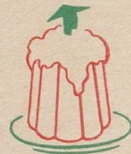
CROQUETTES DE RIZ

Avec les restes d'un gâteau de riz, formez des croquettes en forme de bouchon, trempez deux fois dans un œuf battu et sucré et ensuite dans une chapelure. Faites cuire à grand feu, saupoudrez de sucre au moment de servir.



RIZ MERINGUÉ

Faites crever une tasse de riz bien lavé dans un litre de lait sucré et vanillé, en ayant la précaution de mettre le lait par petite quantité au fur et à mesure de son absorption. Quand tout le lait a été absorbé et que le riz est bien gonflé, retirez la casserole du feu, mêlez-y 4 à 6 jaunes d'œufs ; battez les blancs en neige ferme, mêlez-les à leur tour au riz et emplissez du mélange un moule enduit de caramel mais seulement au 3/4 car le gâteau monte et mettez au four à feu doux.



On peut rendre cet entremets plus délicat encore en le pralinant avec des amandes grillées et pilées dont on pareme le caramel du moule et en ajoutant au riz, raisins de malaga et de corinthe et fruits confits coupés en petits dés.



*Pour votre santé
mangez du riz...*



HAVAS

