

Cuisson du riz à la créole (méthode pâtes)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

Cuisson dans un grand volume d'eau salée bouillante, comme des pâtes, puis égouttage. Méthode universelle qui fonctionne avec toutes les variétés de riz, sans avoir à mesurer l'eau précisément.

Antilles

INGRÉDIENTS

□ riz 300 g □ sel
□ eau

PRÉPARATION

1. Rincer rapidement le riz à l'eau froide pour enlever la poussière (le rinçage prolongé n'est pas nécessaire avec cette méthode).
2. Dans une grande *casserole*, porter au moins 2 litres d'eau à ébullition avec une bonne pincée de sel.
3. Verser le riz en pluie dans l'eau bouillante et mélanger une fois pour éviter qu'il ne colle au fond.
4. Laisser cuire à découvert à frémissement vif pendant 10-12 minutes pour un riz al dente (12-14 min pour un grain bien tendre). Goûter en cours de cuisson pour ajuster.
5. Égoutter immédiatement dans une passoire fine et laisser quelques secondes pour évacuer l'eau résiduelle.
6. Servir immédiatement.

****Avantages**** : aucune mesure précise nécessaire, marche avec toutes les variétés (basmati, jasmin, long grain, rouge, noir, complet...), méthode infallible pour débutants.

****Inconvénients**** : perd un peu de saveur et d'amidon dans l'eau de cuisson, grains parfois moins parfumés qu'avec une cuisson par absorption.

****Temps selon le riz**** : - Basmati / jasmin : 10-11 min - Long grain : 11-13 min - Rouge de Camargue : 30-35 min - Noir Venere : 30-40 min - Complet : 30-45 min

****Méthode universelle**** : appelée « créole » ou « à l'antillaise », c'est aussi la base du riz utilisé pour les sushis dans certaines écoles, du riz à salade, et de tout préparation où on veut séparer la cuisson du riz de son assaisonnement final.