

Cuisson du riz par absorption (méthode pilaf)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

Cuisson en casserole couverte avec ratio d'eau précis, toute l'eau étant absorbée par le riz. Méthode classique du riz pilaf, donne des grains séparés et parfumés.

Monde

INGRÉDIENTS

□ riz	300 g	□ eau	450 g
□ ?matière grasse	1 cuil. soupe	□ sel	
□ ?oignon, émincé finement	1		

PRÉPARATION

1. Rincer le *riz* à l'eau froide jusqu'à ce qu'elle devienne claire.
2. Optionnel — méthode pilaf : dans une *casserole* à fond épais, faire revenir le riz dans une ?matière grasse (huile, beurre) avec un ?oignon jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
3. Verser l'eau bouillante (ratio **1.5 en poids**, équivalent à 1.75-2 en volume), saler avec une pincée de *sel*.
4. Porter à ébullition à découvert, puis baisser au minimum, couvrir hermétiquement et laisser cuire 12 minutes sans soulever le couvercle.
5. Hors du feu, laisser reposer 5 minutes couvert pour que la vapeur résiduelle finisse la cuisson et que les grains se détendent.
6. Égrainer délicatement à la fourchette et servir.

***Le ratio 1.5 en poids** compense l'évaporation qui se produit même couvercle fermé en casserole (vs ~0 en rice cooker ou cocotte minute). Plus la casserole est étroite et le couvercle hermétique, plus on peut descendre vers 1.3.*

***Couvercle hermétique** : si le couvercle laisse passer de la vapeur, déposer un torchon entre la casserole et le couvercle (technique du riz japonais ohitsu).*

***Adapter selon le riz** : - Basmati / jasmin : 1.3-1.4 en poids - Long grain : 1.4-1.5 - Riz rond / risotto cru : 1.5-1.6 - Riz complet : 2.0-2.2, 35-40 min de cuisson*