

Riz créole pour 8 personnes

400 g de riz long (chinois de préférence)

¾ de litre à 1 litre d'eau (riz créole)

5 à 7 g de gros sel

Cuisson du riz (à la) créole

Préparations préliminaires

Il est recommandé de laver le riz avant cuisson.

Technique

1) Marquer le riz dans 1 fois ½ à 2 fois son volume d'eau froide (400 g de riz = environ ½ litre soit, environ, ce qui fait ¾ de litre environ)

2) Porter rapidement à ébullition et saler

3) Cuire à feu très modéré à couvert sans remuer pendant 12 à 18 minutes selon la qualité.

Nota : En fin de cuisson l'eau doit être complètement absorbée.

4) Laisser gonfler quelques minutes

5) Egrener délicatement avec une fourchette

6) Le réserver au chaud jusqu'au moment de le servir

Nota : *dans tous les « boucans » (cuisines) créoles, on trouve une marmite à riz électrique très efficace (de fabrication chinoise !).*