

05	AUTRES TECHNIQUES USUELLES DE BASE	RIZ PILAF	05
----	---------------------------------------	-----------	----

N°	Composition pour 8 personnes	Technique	Buts recherchés
01	Eléments de base - 50 g de beurre - 100 g d'oignon - 400 g de riz (de préférence long) - 1 bouquet garni Mouillement - 0,75 litre environ de <u>marmite</u> (bouillon de pot au feu) ou de <u>fond blanc de volaille</u> (bouillon de volaille) ou encore de <u>fumet de poisson</u>, ou à défaut d'eau + 2 tablettes de « bouillon de poule ». Nota : Selon la qualité du riz, la quantité de mouillement est égale à 1 fois $\frac{1}{4}$ (<i>en général : riz court</i>) à 1 fois $\frac{1}{2}$ (<i>en général : riz long</i>) (parfois jusqu'à 2 fois) le volume de riz. Exemple : 400 g de riz = environ 0,5 litre. La quantité de mouillement est donc égale, en moyenne à $0,51 \times 1,5 = 0,75$ litre. Tenir également compte des quantités : il y a proportionnellement moins d'évaporation en grosse quantité. Finition - 50 g de beurre	1) Faire <u>suer</u>¹ au beurre les oignons <u>finement</u>² hachés 2) Ajouter le riz <u>non lavé</u>³ et le faire chauffer en le <u>remuant</u>⁴ jusqu'à ce qu'il ait pris une <u>teinte laiteuse</u>⁵. 3) Mouiller avec la marmite <u>bouillante</u>⁶ ou le fond blanc de volaille <u>bouillant</u>⁶ 4) Ajouter le bouquet garni 5) Porter à ébullition <u>rapidement</u>⁶ 6) Couvrir d'un <u>rond de papier</u>⁷ et d'un <u>couvercle</u>⁷ et cuire de préférence à <u>four chaud</u>⁸ (200° C, Th 6-7 <u>sans remuer</u>⁹ pendant 12 à 15 minutes environ (on peut aussi le cuire à feu <u>très doux</u>¹⁰) Nota : Il faut aussi tenir compte que le riz <u>continue à cuire pendant la période de gonflement suivante</u>. 7) Au terme de la cuisson, ôter le bouquet garni, parsemer la surface du beurre <u>coupé en petits dés</u> et <u>laisser gonfler</u> 5 minutes <u>à couvert</u>. 8) Il est prudent de le transvaser dans une casserole <u>froide</u>¹⁰, surtout en grosse quantité. 9) Egrenier <u>délicatement</u>¹¹ à la fourchette. 10) Réserver <u>au chaud</u>.	¹ - Exsuder l'eau de végétation des oignons - Eviter toute coloration ² - permettre leur « fonte » - ne pas altérer le goût du beurre frais - Eviter de trouver de morceaux d'oignons dans le riz pilaf ³ - permettre un début de dextrination du riz - éviter que l'amidon d'usinage ne forme un empois avec le mouillement. ⁴ bien répartir la chaleur ⁵ début de dextrination ⁶ saisir le riz pour limiter la réhydratation au strict nécessaire et le garder bien en grain. ⁷ obtenir une cuisson homogène ⁸ chaleur enveloppante qui garantit une cuisson homogène ⁹ - éviter que l'amidon d'usinage ne forme un empois avec le mouillement. - éviter que cet amidon se dépose au fond et brûle. ¹⁰ Arrêter la cuisson ¹¹ Eviter de le briser et le garder bien en grain

Dressage
- <u>en timbale</u> (légumier). Chaque légumier est posé sur un plat rond garni d'un papier gaufré ou d'une serviette - <u>en garniture dans une assiette</u> : le riz est moulé, légèrement tassé et démoulé sur l'assiette