

Cuisson du riz

Si le **riz** constitue la base alimentaire dans certaines régions du monde, sa préparation varie d'une culture culinaire à une autre.

Dans la cuisine française, le riz servi en accompagnement est typiquement jeté dans de l'eau bouillante salée (par souci d'économie d'énergie et pour gagner du temps, il est recommandé de faire bouillir l'eau dans une casserole fermée), cuit pendant 10 à 12 minutes, puis égoutté (cuisson créole). A l'île de la Réunion on n'égoute pas le riz. La quantité d'eau ajoutée à la cuisson correspond exactement à la quantité nécessaire pour le cuire. Il existe une cuiseuse qui permet de réussir son riz à coup sûr. Le riz ne doit pas coller; et pour cela, la plupart des riz sont étuvés, c'est-à-dire pré-cuits puis re-séchés.

La cuisson pilaf consiste à faire revenir un volume de riz dans de la matière grasse (huile d'olive par exemple) jusqu'à ce que les grains soient translucides. On ajoute ensuite de 1,5 à 2,5 volumes d'eau (en fonction du type de riz). On laisse cuire à couvert le riz à feu doux jusqu'à absorption totale du liquide. On considère que le riz est cuit quand il n'y a plus d'eau.

Dans la cuisine asiatique, le riz est mélangé à 1 voire 2 fois 1/4 son volume d'eau (non salée), couvert et mis à chauffer jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée ou évaporée. Il est au préalable rincé plusieurs fois (jusqu'à 4 fois) ainsi, le surplus d'amidon étant chassé, le riz n'est jamais collant. Afin de faciliter sa préparation, beaucoup de foyers asiatiques utilisent un cuisseur de riz (appelé "autocuisseur" en France métropolitaine) ou *rice cooker*, appareil chauffant (électrique) incluant un récipient extractible dans lequel on met le riz et l'eau, un couvercle, et qui s'arrête automatiquement de chauffer une fois que l'eau est dissipée.

À La Réunion et en Guyane (région française productrice de riz), où le riz compose la base de l'alimentation, ces appareils sont aussi répandus. Toutefois la méthode de préparation varie: Le riz est plus souvent mélangé à 1,5 fois son volume en eau (sans l'avoir fait revenir au préalable, contrairement au riz pilaf traditionnel) au lieu des 2 à 3 fois nécessaires dans la préparation du riz gluant, puis cuits à la "marmite à riz" (cuisseur de riz) . Le but étant d'obtenir un riz blanc non gras dont les grains sont bien séparés (on peut également laver le riz au préalable selon les préférences). Attention toutefois, laver le riz entraine une légère absorption d'eau, pour laver le riz et le cuire de cette façon tout en conservant des grains bien séparés il est possible de mettre une plus faible quantité d'eau (1 fois par exemple).

Le riz cantonais n'est pas la base alimentaire des chinois, mais simplement une préparation culinaire à partir de riz (préalablement cuit) que l'on fait revenir dans de l'huile avec du lard (ou du jambon) et des légumes (par exemple des petits pois), et de l'omelette. C'est un plat complet.

Dans la cuisine japonaise, quand il n'est pas préparé au cuisseur de riz, le riz peut-être pré-trempé avant la cuisson. Pour les sushis, et il assaisonné avec un mélange de vinaigre de riz et de sucre sushizu et est ensuite refroidi dans une bassine à l'aide d'une spatule (les deux sont traditionnellement en bois) en le ventilant, de façon à détacher les grains, les rendre brillants et à sécher leur surface pour la rendre bien adhérente pour permettre la tenue en forme de sushis.

À Madagascar, le riz rouge (vary mena) est très apprécié. Cuit avec beaucoup d'eau, le riz devient mou, appelé *vary sosoa*, baignant dans son jus de cuisson, épais et onctueux. Le vary sosoa est habituellement servi au petit déjeuner, accompagné de *kitoza* (viande séchée) ou de miel ou de lait ou tout simplement de sucre. Cuit avec des morceaux de brèdes, le vary sosoa devient du *vary amin'anana*. Quand le riz est juste cuit avec ce qu'il faut de quantité d'eau, donc sec, il est désigné par le terme *vary maina* ou *vary ampangoro*. Constituant toujours le plat principal de résistance chez les Malgaches, le vary maina est accompagné de *laoka* divers, avec lesquels il faudrait du bouillon ou de la sauce. Quand tout le riz est mis dans la soupière ou dans le plat de service, la marmite est remise sur le feu avec le reste de riz qui tapisse ses parois. Dès que ça sent le brûlé, on verse de l'eau dans la marmite pour avoir une sorte de "jus de riz" appelé *ranon'ampango* ou *ranovola*, très désaltérant. Plus c'est noir, plus c'est demandé. Le riz qui en reste est alors appelé *vary ampango* ou *ventin'ampango*.

Lorsque l'on souhaite faire des économies d'énergie et ne pas brûler le riz, la technique de la marmite norvégienne permet une cuisson du riz sans surveillance.

Articles connexes

- Cuisseur de riz
- Marmite norvégienne
- Riz couché (cuisine ivoirienne)

Lien externe

- La cuisson du riz (http://www.cuireduriz.fr/)

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Cuisson_du_riz&oldid=152547612 ».

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.
Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.