

RIZ

Pour la préparation des Riz Pilaw et des Rizotto, la qualité du riz est chose essentielle. Pour le Pilaw, les riz de l'Inde dont nous prenons le Patna pour type sont à préférer. A défaut on emploie du riz Caroline, mais celui-ci convient principalement pour les Entremets et les Salades. Pour le Rizotto, on doit, autant que possible, donner la préférence au riz du Piémont.

Riz au blanc. — *Pour accompagnement d'œufs, volailles et préparation des Salades :* Laver 250 grammes de riz Caroline et le cuire 18 minutes dans deux litres d'eau salée à raison de 8 grammes au litre. L'égoutter dans une passoire, le laver à l'eau tiède, l'égoutter à nouveau et à fond et l'étaler sur une serviette chaude pour le sécher.

Dresser en timbale et arroser de 80 grammes de beurre fondu.

NOTA. — Lorsque ce riz est pour salade, on doit l'assaisonner légèrement de vinaigrette pendant qu'il est encore tiède et quelle que soit la préparation ultérieure de la salade. Lorsqu'il est complètement froid, il ne s'assimile qu'imparfaitement l'assaisonnement.

Riz à la Créole. — Laver 250 grammes de riz Caroline. Le mettre en casserole avec deux fois son volume d'eau (5 décilitres), une pincée de sel et 75 grammes de beurre. Le cuire à feu assez vif, pendant 18 minutes.

Désagréger le riz et le compléter avec 75 grammes de beurre.

NOTA. — Les créoles remplacent le beurre par de bon saindoux. D'excellente graisse d'oie ou de la graisse de volaille peuvent également remplacer le beurre.

Riz au Currie. — *Pour accompagnement d'œufs, volailles, poissons ; peut aussi se servir tel :* Faire blondir dans 50 grammes de beurre une forte cuillerée d'oignon haché. Ajouter une cuillerée à café de currie et 250 grammes de riz Patna, non lavé. Remuer sur le feu jusqu'à ce que le riz soit bien enveloppé de beurre et de currie ; mouiller de un demi-litre de bouillon blanc ; couvrir et cuire au four pendant 18 minutes.

Après cuisson, désagréger le riz et lui mélanger 50 grammes de beurre frais.

Riz au gras. — *Pour accompagnement de viandes et volailles bouillies ou braisées :* Blanchir et rafraîchir 250 grammes de riz. Le mouiller de 6 décilitres de bouillon un peu gras et le cuire doucement pendant 25 à 30 minutes.

Riz à la Grecque. — *Pour accompagnement de pièces de Boucherie, volaille, caille, etc. :* Est un riz Pilaw selon les proportions indiquées ci-dessus. Quelques minutes avant de servir et en prenant les précautions nécessaires pour ne pas le briser, lui mélanger : 25 grammes de chair à saucisse grasse, fondue avec 25 grammes de laitue ciselée ; 3 cuillerées de petits pois cuits à la Française et 25 grammes de poivron rouge, grillé, pelé et coupé en dés.

Riz à l'Indienne. — *Pour accompagnement de tout mets préparé à l'Indienne :* Cuire dans deux litres et demi d'eau, salée à raison de 10 grammes au litre, 250 grammes de riz Patna et en le remuant de temps en temps. Compter 16 minutes de cuisson depuis l'instant de l'ébullition. L'égoutter ; le laver à grande eau tiède et égoutter de nouveau, à fond. L'étaler