

sur une serviette étendue sur une plaque et le sécher pendant un quart d'heure, à l'étuve ou à l'entrée d'un four de chaleur douce.

Riz Pilaw. — *Pour accompagnement de volailles, poissons, crustacés, etc.* Dans 50 grammes de beurre faire blondir légèrement 2 cuillerées d'oignon haché. Ajouter 250 grammes de riz Patna, non lavé, et le remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte laiteuse. Mouiller de 6 décilitres de bouillon blanc; couvrir et cuire à four doux pendant 18 minutes. Après cuisson, changer le riz de casserole et lui mélanger 50 grammes de beurre divisé en parcelles.

NOTA. — Cette méthode de préparer le riz Pilaw offre l'avantage de pouvoir le conserver au chaud pendant des heures sans qu'il perde rien de sa valeur, ce qui est à apprécier pour les services de restaurant.

Riz Pilaw pour farcir les Volailles. — Cette recette a été donnée à la Série des appareils pour garnitures. (Voir *Chapitre des Garnitures.*)

Riz Portugaise. — *Pour différents usages :* Préparer le riz comme pour Pilaw. Avant d'y ajouter le mouillement l'additionner de 150 grammes de tomates pelées, pressées et concassées, et de 2 poivrons rouges grillés, pelés et coupés en carrés.

Compléter avec beurre comme pour le Pilaw.

Riz à la Turque. — Préparer le riz Pilaw comme il est dit ci-dessus, en ajoutant, en même temps que le mouillement, environ 2 grammes de safran. Après cuisson, lui mélanger 150 grammes de fondue de tomates.

Riz à la Valenciennes. — *Pour garniture de volailles, pigeonneaux, cailles, etc. :* Faire blondir au beurre 50 grammes d'oignon haché; ajouter 250 grammes de riz Caroline; remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte laiteuse.

Mouiller de trois quarts de litre de bouillon blanc et ajouter en même temps 60 grammes de jambon cru, maigre, coupé en dés (jambon de Bayonne si possible). Couvrir et cuire au four pendant 25 minutes. Après cuisson, désagréger le riz et lui mélanger : 60 grammes de champignons cuits et émincés; 2 petits fonds d'artichauts émincés et sautés au beurre; 40 grammes de beurre et une pointe de poivre rouge d'Espagne (lequel peut être remplacé par un petit poivron rouge grillé, pelé, coupé en petits carrés et qui s'ajoute au riz en même temps que le jambon).

NOTA. — Le riz à la Valenciennes peut se servir à titre de plat spécial. Dans ce cas, on l'accompagne de saucisses Chipolata pochées.

Rizotto à la Florentine. — Le préparer comme le « Rizotto à l'Italienne » et le compléter avec 4 cuillerées de coulis de Daube de bœuf (Stuffato).

Dresser en timbale et entourer d'un cordon de même coulis.

Rizotto à l'Italienne. — Faire blondir au beurre 100 grammes d'oignon haché; ajouter 250 grammes de riz du Piémont, trié. Remuer sur le côté du feu, jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné du beurre; mouiller de un demi-litre de bouillon, couvrir et cuire au four pendant 18 minutes. Après cuisson, désagréger le riz et lui mélanger 60 grammes de Parmesan râpé et 40 grammes de beurre.

Dresser en timbale et parsemer la surface de Parmesan râpé.

NOTA. — En principe, le Rizotto implique le seul emploi du Parmesan. Toutefois, à défaut de celui-ci, on peut employer du Gruyère.