

LE RIZ NOIR INTERDIT

RIZ D'EXCEPTION
GOÛT ASSEZ TYPÉ
COULEUR NOIRE INTENSE



QU'EST-CE QUE LE RIZ NOIR INTERDIT ?

Cultivé en Chine, ce riz noir était autrefois réservé à l'empereur chinois ainsi qu'à sa famille. Tous les autres sujets avaient interdiction de manger ce riz censé procurer une longévité exemplaire à ses consommateurs. Il ne doit pas être confondu avec le Riz Venere dont les grains sont légèrement plus arrondis.

Le riz noir interdit se caractérise par sa couleur rappelant l'encre de seiche et son goût assez typé mais subtil aux notes de noisette.

Il est source importante de fibres et de vitamines.

LA CUISSON DU RIZ NOIR

PRIVILÉGIEZ UNE CUISSON PAR ABSORPTION POUR CONSERVER LA COULEUR ET LA TENUE DU GRAIN. DANS UNE CASSEROLE, METTEZ LE RIZ DANS 1.5 À 2 FOIS SON VOLUME D'EAU ET PORTEZ À ÉBULLITION. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE JUSQU'À ABSORPTION COMPLÈTE DE L'EAU (ENVIRON 45-50 MINUTES). SI VOUS OPTEZ POUR UNE CUISSON TRADITIONNELLE EN PLONGEANT LE RIZ DANS DE L'EAU FRÉMISSANTE SALÉE, COMPTEZ 35-40 MINUTES DE CUISSON ENVIRON.

APRÈS CUISSON, CE RIZ NOIR INTERDIT REMPLACERA À MERVEILLE LE RIZ BLANC OU LE RIZ COMPLET DANS TOUTES VOS RECETTES, NOTAMMENT POUR ACCOMPAGNER DU POISSON, DES CRUSTACÉS OU DES COQUILLAGES.



RISOTTO RIZ NOIR INTERDIT

400 g de riz noir interdit
1l de bouillon de volaille
2 cuillères à soupe d'huile
olive
1 verre de vin blanc

1 verre de vin blanc
100grs de parmesan râpé
1 oignon
Sel et poivre

Commencez par chauffer votre bouillon de volaille dans une première casserole. Pendant ce temps, pelez l'oignon, émincez-le finement et faites-le revenir à feu vif et à découvert, pendant quelques minutes (le temps de le colorer), dans une seconde casserole avec l'huile d'olive et la moitié du beurre. Ajoutez ensuite le riz pour risotto et mélangez bien le tout, puis déglacez avec le vin blanc et faites-le évaporer. Pour une cuisson du riz parfaite, incorporez à l'aide d'une louche une partie du bouillon dans votre risotto. Laissez tout d'abord le riz noir interdit absorber le bouillon, puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois ensuite pendant plusieurs minutes. En respectant la même procédure que précédemment, incorporez toujours de la même manière le reste de bouillon. Une fois le riz parfaitement cuit, ajoutez le beurre restant et le parmesan râpé. Salez, poivrez, servez et dégustez votre risotto.