

RIZ JAUNE AUX RAISINS SECS

Préparation : 20 min

cuisson : 10 min

4 personnes :

- 350g de riz thaï ou basmati
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de curcuma
 - 4 gousses de cardamome
 - 35g de beurre
- 1 poignée de raisins secs
- 1 petit bâtonnet de cannelle (s'il est épais, prenez en la moitié uniquement)
 - Du sel

1. Mettez l'ensemble de vos ingrédients dans un cuiseur à riz. Rajoutez l'eau avec votre mesureur en fonction de la quantité de riz et appuyez sur le bouton.
2. Si vous n'avez pas de cuiseur à riz, faites revenir votre riz cru dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Puis mettez le reste des ingrédients dans une cocotte avec de l'eau (2 fois le volume de riz). Remuez, portez à ébullition,
4. baissez la flamme, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau (entre 20 et 30 min selon le riz utilisé). Remuez à la fourchette et servez.

SALADE DE POMME DE TERRE

SAUTES

Préparation: 20 mn

Cuisson: 5 mn

1 kg de pommes de terre longues à peau rouge(la roseval)

- 3 ou 4 carottes
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
 - ail en poudre séchée
 - 1 grosse tomate allongée
 - 1 petite boîte de maïs
 - 1/2 concombre
- quelques feuilles de salade verte et rouge
- 1 poignée d'olives noires à la grecque
 - 1 poignée d'olive verte
- 1 oignon nouveau coupé finement

pour la sauce:

- 100ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 à 2 cuillère à soupe de vinaigre
 - 1 cuillère à soupe de citron
 - 1 petite gousse d'ail pilée
- 1 cuillère à soupe de basilic frais finement haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette frais finement haché
 - Du sel

1. Epluchez et lavez les pommes de terre/carottes
Les couper en tronçons de 3 à 4 cm de largeur
Dans une cocotte en fonte(surtout qui ne colle pas)
faire revenir le mélange huile+beurre.

2. Dès que ça mousse, mettre les légumes. Salez/poivrez
Laissez cuire 20 minutes environ en remuant régulièrement
3. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail et le persil, laissez bien refroidir puis dans une grande assiette, mettez la salade verte, la tomate coupée en long, le maïs égoutté, les concombres coupés en rondelles, les olives, les pommes de terre et carottes et l'oignon bien mélanger et arroser de sauce.

Pour la sauce:

Mettez la moutarde et l'ail dans un petit bol puis ajoutez progressivement l'huile en alternance avec le vinaigre et le citron, ajoutez les herbes et un peu de sel.

SAUCE BÉCHAMEL

Ingrédients :

1/2 l de lait

30g de beurre

30g de farine

Sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre 30 grammes de beurre à feu doux. Une fois que le beurre est bien fondu, ajouter la même quantité de farine (30 g) et mélanger pour bien amalgamer les deux ingrédients. Pour que le roux ne brûle pas, on peut également y ajouter quelques gouttes d'huile.

2. Après quelques minutes, la farine et le beurre ainsi mélangés vont former un roux qui va commencer à se colorer. Malgré ce que son nom indique, il ne faut pas attendre que le mélange roussisse. Arrêter le feu dès que la préparation atteint une jolie couleur dorée, puis laisser refroidir.

3. Pendant que le roux refroidi, portez 1/2 litre de lait à ébullition dans une casserole. Verser le lait sur le roux refroidi en un filet continu, tout en mélangeant énergiquement au fouet pour empêcher la formation de grumeaux.

4. Lorsque le lait chaud est totalement versé sur le roux, replacer la casserole sur feu doux. Continuer à mélanger sans cesse, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. On attend généralement que la sauce nappe le dos d'une cuillère en bois.

5. Une fois que l'on obtient la bonne consistance, il ne reste plus qu'à assaisonner notre sauce béchamel. Ajouter du sel, du poivre, et surtout quelques pincées de noix de muscade, qui donne à cette sauce son caractère et son originalité. Indispensable !