

«...et vous iriez me préférer des riz étrangers?»

RIZ
INDOCHINE

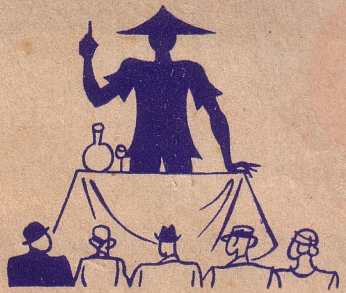
Bureau de Propagande
62, Rue de Richelieu, Paris

HAVAS

DU POTAGE AU DESSERT

un petit voyage parmi 40 recettes choisies entre tant d'autres pour préparer un bon...

riz d'Indochine



AVANT TOUT SAVOIR ME FAIRE BIEN CUIRE!

Je dois être d'abord bien lavé dans une passoire, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble.

Puis, je dois être mis à feu vif dans un volume d'eau salée me recouvrant à peine.

Quelques tours de bouillon, en me remuant un peu, puis **rejeter l'eau en excédent**.

Alors, vous me remettrez sur feu doux, dans un récipient bien clos et vous me laisserez cuire 20 minutes environ, sans me remuer. Sous l'action de la vapeur, mon grain gonflera et se détachera.

Ainsi préparé, je me présente sous un aspect très agréable et l'on peut me servir avec n'importe quelle sauce, à n'importe quel moment du repas, comme vous pourrez le constater dans les recettes qui suivent.

le riz d'Indochine

« ..On me trouve chez tous les bons épiciers !.»



MES BONS POTAGES

POTAGE CRÉCY AU RIZ

Prenez des carottes et un navet, épluchez, lavez et coupez-les en petits morceaux, mettez-les dans une casserole avec du beurre et faites revenir, ajoutez de l'eau chaude salée et laissez cuire jusqu'à écrasement facile. Passez ensuite au tamis, remettez la purée dans la casserole, ajoutez un bon morceau de beurre, remuez pour le faire fondre et, au premier bouillon, mettez environ 2 cuillerées de riz bien lavé et laissez cuire.

POTAGE PIÉMONTAIS

Emincez un petit chou, 2 poireaux et 500 gr. de pommes de terre. Passez tout cela au beurre et mouillez avec 3 litres d'eau ou de bouillon ; laisser cuire 40 minutes.



Ajoutez à ce potage 20 minutes avant de servir 100 gr. de riz, retirez du feu et servez.

Pour rendre ce potage plus délicat, ajoutez 60 gr. de fromage râpé au moment de servir.

pensez plus souvent à moi ...



POTAGE AU RIZ A L'OSEILLE

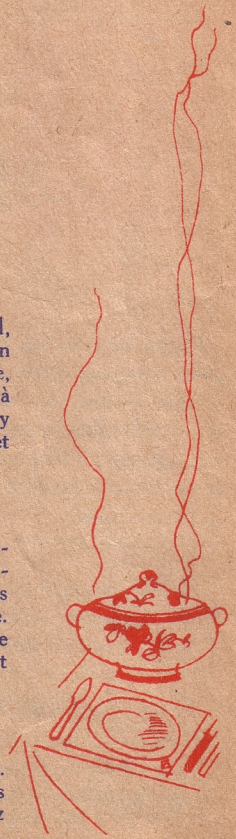
Mettez dans une casserole de l'eau et du sel, des pommes de terre épluchées et coupées en dés, une poignée d'oseille lavée et nettoyée, laissez cuire jusqu'à écrasement facile, passez à la passoire, remettez la purée sur le feu en y ajoutant du beurre, 2 cuillerées de riz lavé et laissez cuire.

POTAGE AU POTIRON

Coupez environ 500 gr. de potiron en morceaux, faites fondre sur petit feu dans une casserole bien couverte, remuez de temps en temps jusqu'à ce que le potiron soit réduit en purée. Ajoutez environ 1 litre de lait, 2 cuillerées de riz bien lavé, sel, poivre, et quand le riz est cuit, ajoutez un bon morceau de beurre.

CONSOMMÉ ANDALOUSE

Mettez dans 1 litre de bon consommé 50 gr. de riz cuit, 2 tomates pelées et coupées en gros dés. Pas plus d'un tour de bouillon et servez très chaud.



je coûte moins cher et je suis français !

MES PETITS HORS-D'ŒUVRE

I. — Prendre 100 gr. de riz cuit à la créole, y ajouter 2 tomates pelées et coupées en petits dés, une cuillerée de vinaigre et 3 d'huile, sel, poivre et moutarde et servir avec des sardines, des filets de harengs ou du thon mariné.



II. — 100 gr. de riz cuit, 2 œufs durs coupés finement ; ajoutez des restes de rôti (veau, mouton, porc, bœuf) ou des restes de poulet. Assaisonnez avec une mayonnaise bien relevée ou nappez d'une sauce tomate.

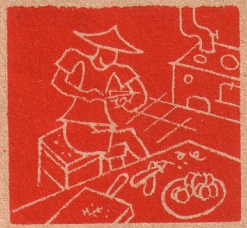


III. — Emincez une tomate pelée, 100 gr. de concombres, 2 filets d'anchois et 2 œufs durs. Ajoutez 150 gr. de riz cuit. Assaisonnez avec une sauce vinaigrette moutardée.



IV. — 100 gr. de riz cuit à la créole, 150 gr. de petits pois, 50 gr. de jambon et 50 gr. de langue coupée en dés. Assaisonnez avec une sauce vinaigrette et ajoutez une pincée d'estragon et de cerfeuil haché.





MES PETITES ENTRÉES

MOULES AU RIZ

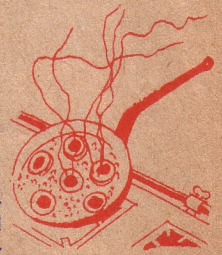
Prenez 1 litre de moules bien lavées et brossées, mettez-les à ouvrir dans une casserole avec très peu d'eau. Gardez cette eau, enlevez les coquilles, faitez revenir les moules dans une casserole avec un bon morceau de beurre, 2 cuillerées d'huile, un oignon, 1 gousse d'ail et du persil hachés. Assaisonnez avec sel, poivre, giroflé, thym. Quand l'oignon est bien jauni, versez l'eau dans laquelle les moules ont été ouvertes, complétez avec de l'eau chaude dans la proportion de 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz. Quand l'eau est en ébullition, mettez le riz bien lavé et laissez cuire jusqu'à absorption de l'eau. Mettez alors la casserole bien ouverte sur un très petit feu et laissez gonfler jusqu'à complète cuisson du riz.

RIZ A L'AUBERGINE

Prendre 1 ou 2 aubergines, les peler et les faire cuire à l'étouffée avec beurre, oignon, ail, persil, sel, poivre, etc. Quand les aubergines sont cuites, ajoutez de l'eau chaude dans la proportion de 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz et quand l'eau est en ébullition, mettre le riz bien lavé, un quart de filets de harengs coupés en morceaux et laissez cuire comme pour les moules au riz.

RIZ A LA BERNOISE

Prendre un oignon, une carotte, une branche de céleri, une tranche de jambon cru, hacher le tout très fin, passer dans du beurre très chaud et jeter dessus un bol de riz bien lavé, laisser revenir 1/4 heure en remuant constamment, puis mettre du bouillon à trois reprises, assaisonner avec sel, poivre. Ajouter 100 gr. de parmesan et gruyère râpés, une pincée de safran et le contenu d'un petit flacon de sauce tomate. Servir chaud. Durée de cuisson 20 minutes. Se rappeler qu'il faut en tout 2 volumes de bouillon pour 1 volume de riz.





TOMATES FARCIES AU RIZ

Hachez 2 oignons, passez-les au beurre, ajoutez 150 gr. de riz, mouillez deux fois son volume d'eau salée, laissez cuire 20 minutes. Coupez et videz les tomates, remplissez-les avec le riz ci-dessus. Saupoudrez de chapelure et fromage râpé, arrosez d'huile et faites gratiner.

RIZ AU CHOU

Prendre un petit chou, enlever les parties dures, le hacher fin et le faire cuire à l'étouffée comme pour les aubergines. Quand le chou est cuit, ajouter eau chaude ou bouillon dans la proportion de 2 volumes pour 1 volume de riz et dès que le liquide est en ébullition, mettre le riz et laisser cuire comme il est dit ci-dessus. Au dernier moment, y incorporer 1/4 de fromage râpé.

ŒUFS POCHÉS SAÏGON

Servez les œufs pochés sur un lit de riz cuit au pilaff, nappez de sauce tomate.

OMELETTE AU RIZ

Battez des œufs, ajoutez du riz cuit au pilaff, un peu de persil haché, sel, poivre et faites l'omelette.

On peut remplacer le persil par des oignons ou par du fromage râpé.

COQUES AU RIZ

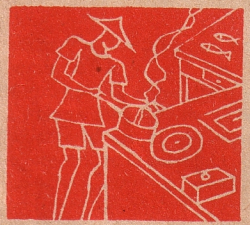
Procéder comme il est dit ci-dessus, en remplaçant les moules par des coques.

AUTRES MANIERES D'EMPLOYER LE RIZ

Le riz permet, en outre, d'utiliser tous les restes de viandes ou de volailles, quelle que soit la sauce : on procède de la façon suivante :

Faire blondir des oignons dans du beurre avec sel, poivre, persil, ail (si on le désire), y ajouter 1 à 2 cuillerées d'huile. Verser l'eau chaude dans la proportion indiquée plus haut, et quand l'eau est en ébullition y mettre le riz. Laisser cuire jusqu'à absorption de l'eau. A ce moment, ajouter les restes de viandes ou de volailles, bien mélanger le tout et compléter la cuisson sur petit feu, casserole bien couverte.

faites moi, je vous prie,



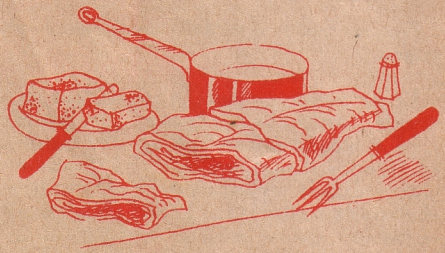
MES PLATS GARNIS

PORC A L'INDOCHINOISE

Faites revenir deux gros oignons hachés, y ajouter 500 gr. de porc coupé en gros dés (de la poitrine de préférence) et bien assaisonner. Mouiller un peu plus haut que la hauteur, laisser cuire à feu doux 1 heure environ. 20 minutes avant de servir, mettre dans ce sauté 300 gr. de riz cru préalablement bien lavé. Vous obtiendrez ainsi un plat excellent et économique.

HADDOK SINGAPOUR

Passez les filets de haddok au beurre, retirez-les et dans ce même beurre, faites revenir le riz de façon à bien l'imprégner de la saveur du haddok. Opérez ensuite comme pour le riz pilaff en ayant soin de laisser cuire le tout ensemble. On peut également confectionner ce plat avec tout autre poisson.



l'honneur de vos casseroles



SAUCISSES AU RIZ

Servir sur un lit de riz pilaff des saucisses passées au beurre et bien rissolées.

COTELETTES AU RIZ

Se servent sur lit de riz pilaff comme les saucisses.

La même recette est utilisée pour le boudin, les pieds de porc truffés, l'andouillette, etc.

Voici, d'autre part, un aperçu de quelques plats où le riz à la créole est très apprécié.

Poule au riz, poulet au curry, blanquette de veau, fricassé de volaille, sauté de veau marengo, pièces de bœuf braisé, sauté de mouton ou d'agneau, ragoût de porc, etc... et d'une manière générale, tous les poissons et toutes les viandes en sauce.





MES ENTREMETS

Le riz entre dans une variété très grande d'entremets. Il est bon avec tous les fruits cuits et toutes les confitures.

GÂTEAU DE RIZ AU CARAMEL

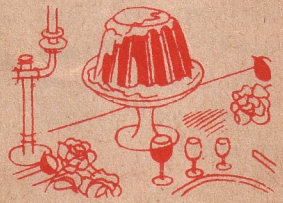
Blanchir 100 gr. de riz et le remettre à cuire avec 1/2 litre de lait vanillé, ajouter 125 gr. de sucre en poudre quand le riz est cuit. Liez ce riz avec 3 jaunes d'œufs battus et versez-le dans un moule caramélisé. Faites cuire au four ou au bain-marie pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir pour démouler et servez avec une crème à la vanille.

RIZ CONDÉ

Pour la cuisson du riz, même opération que ci-dessus. Ajoutez des fruits coupés en dés, ou des pruneaux ou des abricots déjà cuits. Moulez dans un moule, laissez refroidir. Décorez avec des fruits cuits et servez autour d'une bonne sauce abricots ou de confitures, ou de jus de pruneaux.

RIZ AUX POMMES

Faites à part un riz au lait. Pelez et découpez des pommes en rondelles. Beurrez un plat à gratin et garnissez en alternant une couche de riz et une couche de pommes. Saupoudrez de sucre et faites dorer au four.





RIZ MERINGUÉ

Faites crever une tasse de riz bien lavé dans un litre de lait sucré et vanillé, en ayant la précaution de mettre le lait par petite quantité au fur et à mesure de son absorption. Quand tout le lait a été absorbé et que le riz est bien gonflé, retirez la casserole du feu, mêlez-y 4 à 6 jaunes d'œufs ; battez les blancs en neige ferme, mêlez-les à leur tour au riz et emplissez du mélange un moule enduit de caramel mais seulement aux 3/4 car le gâteau monte et mettez au four à feu doux.

On peut rendre cet entremets plus délicat encore en le pralinant avec des amandes grillées et pilées dont on parsème le caramel du moule et en ajoutant au riz raisins de malaga et de corinthe et fruits confits coupés en petits dés.

CROQUETTES DE RIZ SUCRÉES

Avec les restes d'un gâteau de riz, formez des croquettes en forme de bouchon, trempez deux fois dans un œuf battu et sucré et ensuite dans une chapelure. Faites frire à grand feu, saupoudrez de sucre au moment de servir.

SOUFFLÉ AU RIZ

Prenez de la farine ou de la semoule de riz ; faites une bouillie épaisse avec du lait sucré ; ajoutez des macarons pilés et parfumez avec de la vanille, un zeste de citron ou encore du café, ajoutez 6 jaunes d'œufs bien battus ainsi que les blancs battus en neige. Versez dans un plat creux, saupoudrez de sucre, mettez au four pendant environ 20 minutes et servez rapidement. Ce souffle gonfle au four et il faut le servir avant qu'il ne soit tombé.



à s'en lècher les doigts!