

## Cuisson du riz de Camargue sans cuiseur!

Nous obtenons du riz Bio de Camargue avec notre contrat d'agneau des Pujol. Voici comment le faire cuire



### Ingrédients

- 500 g de riz de Camargue
- 85 ml d'eau
- 25 g de beurre
- 1 pincée de sel

Déposez le riz dans une casserole avec l'eau et le beurre. Amenez à ébullition en mélangeant régulièrement pour ne pas que le riz colle au fond de la casserole. Une fois le point d'ébullition atteint, réduisez le plus petit des feux au minimum et couvrez pendant 15 minutes. Si vous avez un diffuseur de chaleur... c'est l'idéal! Éteignez le feu sous le riz et laissez reposer le riz pendant au moins 15 minutes. IL EST IMPORTANT DE NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE JUSQU'A LA FIN DE CETTE DERNIERE ETAPE. Une fois que vous avez réussi à patienter, décollez-les grains de riz à la fourchette. Servez.

Notez que selon le type de riz que vous achetez, le volume d'eau nécessaire à la cuisson du riz de Camargue varie légèrement. Si votre riz est trop sec rajoutez un tout petit peu plus d'eau la prochaine fois, s'il est trop mouillé, réduisez la quantité d'eau à la prochaine cuisson. Il reste que ces proportions sont très proches d'une cuisson parfaite du riz! Si vous voulez, essayez sur une petite quantité pour débiter!

### Mes suggestions

- [Cuisson parfaite des riz \(jasmin et basmati\)... sans machine! Comment?](#)
- Remplacez l'eau par du [bouillon de poulet!](#)
- Remplacez le beurre par de l'huile d'olive.
- Laissez le refroidir et faites-le revenir dans ne poêle avec des légumes...

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick  
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-cuisson-parfaite-du-riz-de-camargue-sans-cuiseur-a-riz-71343099.html>