

RIZ SAUTÉ À LA BALINAISE

Octobre 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de riz parfumé
- ★ 150 g d'anneaux de calamar surgelés
- ★ 12 crevettes roses cuites (200 g)
- ★ 1 piment oiseau
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 4 cives (oignons blancs frais)
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- ★ 1 demi-cuillère à café de curcuma en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : Passoire, Casserole, Sauteuse (Wok)

Préparation : 15 mn

Cuisson : 27 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 7,40 € (soit 1,85 € par personne)



Recette :

Placer le riz dans une passoire et le rincer sous l'eau courante. Porter une grande casserole d'eau à ébullition avec le gros sel, y jeter le riz et cuire à frémissement pendant 15 minutes, rincer et égoutter. Couper les tiges vertes des oignons (ou de la cive), les rincer et les ciseler finement. Laver la côte de céleri, le piment et les bulbes des cives, les sécher. Débiter la côte de céleri effeuillée en tronçons de 1 cm, émincer les bulbes des cives. Ôter le pédoncule du piment, le fendre sur la longueur, éliminer les graines et le ciseler finement. Décortiquer les crevettes, ôter les têtes et conserver le bouquet terminal de la queue.

Dans un wok (une sauteuse), chauffer l'huile d'arachide et à feu mi-vif faire suer les tronçons de céleri, les cives et le piment ciselé pendant 2 minutes en remuant continuellement, ajouter les anneaux de calamar, prolonger la cuisson 5 minutes puis incorporer le reste des ingrédients : riz, crevettes, sauce soja, curcuma, gingembre et l'huile de sésame. Faire sauter à feu vif en remuant en permanence pendant 5 minutes. Parsemer des tiges de cives ciselées et servir aussitôt bien chaud.

Boisson :

Un rosé de Tavel servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.