Recette : riz très noir aux crevettes et à l'Espelette

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 76

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs,* le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit !**

Riz très noir
aux crevettes et à l'Espelette

Une recette d'Annick
POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS
- 150 g de riso venere
- 2 sachets d'encre de seiche
- 6 crevettes crues
- Piment d'Espelette en poudre
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Fleur de sel

PRÉPARATION
Emincer l'oignon et le colorer 3 minutes dans 2 cs d'huile d'olive.
Ajouter le riz, bien l'enduire, puis le recouvrir d'eau bouillante. **Assaisonner** avec 1 petite cuillère de fleur de sel et laisser bouillotter à feu doux. Dès que le riz a absorbé le liquide, le recouvrir de nouveau. Au total, la cuisson du riz noir dure 40 minutes.
Pendant ce temps, **décortiquer** les crevettes, les passer sous l'eau froide et les éponger sur du papier absorbant. Les **cuire** 3 à 4 minutes dans 2 cs d'huile d'olive.
Lorsque le riz est presque cuit, **ajouter** l'encre de seiche. **Goûter** et rectifier l'assaisonnement en fleur de sel.
Servir le riz dans des assiettes creuses, répartir les crevettes dessus, les saupoudrer de piment d'Espelette et... déguster !

LE CONSEIL D'ANNICK
Le riso venere est un riz noir complet qui nous vient d'Italie. A la place, on peut utiliser du riz rouge de Camargue, dont la cuisson est similaire.

Gayvoronskaya_Yana