

## Riz blanc réunionnais

Cette recette est l'accompagnement incontournable des plats de la cuisine réunionnaise ! Par contre, le riz ne s'y mange pas du tout comme en métropole avec des grains bien séparés ! A la Réunion, comme cette céréale sert de base à l'alimentation (et se mange avec les doigts), il doit être bien cuit et s'écraser entre les doigts...

### Ingrédients (pour 5/6 personnes) :

- \* 300g de riz normal (ou basmati)  
soit 2 coupes/doses de ma « marmite à riz »  
(ou 2+ 1/2 coupes/doses pour les « gourmands »)
- \* 1 branche de thym et 1 feuille de laurier (facultatif)
- \* de l'eau



### Préparation :

Laver le riz pour enlever l'amidon (cela évite qu'il ne soit trop collant).

Mettre les coupes/doses de riz lavé adaptées à votre « marmite à riz » et ajouter le volume d'eau froide nécessaire.

Pour moi, il faut une coupelle de riz pour 2 personnes et une petite marque dans le récipient de la marmite indique le niveau de l'eau adéquat.

Mettre le couvercle et démarrer la cuisson.

Attendre que la marmite s'arrête de cuire : le riz est cuit (environ 40 minutes).

La marmite garde au chaud le riz jusqu'au moment de manger mais il vaut mieux ne pas laisser réchauffer trop longtemps.

Servir avec les grains, le rougail pimenté et le rougail saucisses par exemple.

### Astuces :

J'utilise le riz de Camargue de Taureau ailé qui va très bien.

Je mets une petite cheminée en papier alu au-dessus du trou qui évacue la vapeur dans le couvercle pour éviter que cela ne « gicle »...

J'ajoute parfois du thym et du laurier dans le riz et l'eau en début de cuisson pour le parfumer un peu plus.

On peut y ajouter du curcuma en poudre (1/4 cuillère à café) pour le rendre orangé. C'est alors appelé du « riz jaune ».

Le riz réunionnais n'est pas assaisonné car les aliments mangés avec sont suffisamment pimentés !

A la Réunion, il y a toujours des « grains » pour accompagner le riz : lentilles, haricots rouges, haricots blancs, petits pois... D'ailleurs, il vaut mieux avoir toujours trop de riz cuit qu'en manquer ! Donc ajouter 1/2 coupe/dose en plus au cas où...