



Il ne recule devant aucun sacrifice pour nous surprendre et nous régaler... Notre chef Eric Guérin est parti lui-même à la recherche du riz parfait, pour sublimer les recettes qu'il avait en tête. Du Laos au Cambodge, au péril de sa vie, il a emprunté bon nombre de moyens de transports pour capturer le grain parfait... Alors, en avant, suivons-le dans ses aventures ! Il a vraiment un grain (de folie) et il nous le prouve.







s pois fra

4 personnes ⌚ 35 mn 🍴 Facile 🛒 Un peu cher

4 petites queues
de lotte nettoyées
50 g de beurre demi-sel
3 c. à soupe de farine de riz
50 cl de lait de riz
10 cl de crème liquide
Huile d'olive

Pour la garniture

200 g de riz
200 g de petits pois frais
100 g de champignons
de saison
5 petits oignons
blancs frais
1 botte de menthe
fraîche
Sel de Guérande
Poivre du moulin

1 Assaisonner les queues de lotte et les fariner avec un peu de farine de riz, tapoter pour enlever l'excédent.

2 Faire revenir les lottes dans une cocotte avec une bonne cuillerée d'huile d'olive fumante, afin de les faire colorer et de récupérer les sucs de cuisson.

3 Mettre les lottes de côté sur une assiette et filmer afin de les laisser reposer au chaud

4 Dans la cocotte de cuisson, ajouter 40 g de beurre demi-sel et 2 cuillerées de farine de riz,

puis cuire à feu doux pour réaliser un roux. Verser le lait de riz, la crème liquide et porter à frémissement, mixer et passer au chinois. Conserver au chaud.

5 Pour la garniture, cuire le riz et écosser les petits pois frais.

6 Plonger les queues de lotte dans la sauce, afin de les réchauffer et de terminer la cuisson (8 mn), attention de ne pas faire bouillir, ni réduire, laisser monter tranquillement à frémissement.

7 Dans une casserole, faire fondre une belle noix de beurre demi-sel et faire revenir les petits pois frais avec les champignons et les oignons blancs émincés pendant 1 mn, pour les cuire tout en les conservant *al dente*, ajouter le riz cuit et rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud et agrémenter de feuilles de menthe fraîche.

On prendrait bien un verre avec...

Cyril Carré (sommelier à la Mare aux Oiseaux) conseille un crozes-hermitage blanc Dom Combie 2011 : un côté pain grillé, vanille rond, associé à une belle acidité légèrement amère, pour accompagner le poisson, nettoyer le palais et faire la liaison sur le végétal.



Filets de pintade avec polenta et riz noir venere

4 personnes ⌚ 40 mn 🍴 Facile 🛒 Peu cher

2 filets de pintade fermière
250 g de polenta fine
100 g de riz noir venere
½ botte de persil plat
2 échalotes
600 g de bouillon
1 noix de beurre demi-sel
2 jaunes d'œuf

Pour la crème tartare
1 œuf dur
1 c. de moutarde
5 cornichons
1 pot de mascarpone
1 botte de persil
Petits légumes de saison
Huile d'olive
Huile pour friture
Fleur de sel de Guérande
Poivre du moulin

1 Pour le riz, faire revenir le riz dans un filet d'huile d'olive, puis ajouter les échalotes ciselées et cuire ensuite comme un risotto en ajoutant le bouillon chaud au fur et à mesure.

2 Quand le riz est cuit, ajouter le persil ciselé et une cuillerée de beurre demi-sel, rectifier l'assaisonnement, poivrer généreusement et réserver.

3 Pour la crème tartare : mixer tous les ingrédients rectifier l'assaisonnement et conserver au frais.

4 Pour la pintade : tailler les filets de pintade en aiguillettes, les rouler et les faire tenir à l'aide d'un pique en bois. Puis

Le petit truc d'Eric : ajouter le ya de mascarpone pour travailler la bûche assiette.



On prendrait bien un verre avec...
Cyril Carré (sommelier à la Mare aux Oiseaux) suggère un Coucou blanc 2012 Elia Da Ros, aromatique avec beaucoup de fraîcheur et une belle empreinte en bouche pour supporter la sauce tartare.

les assaisonner et les paner à l'anglaise, c'est-à-dire, les passer dans le jaune d'œuf battu puis dans la polenta fine.

5 Pour le dressage : verser un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire griller le riz noir à feu vif. Frire les fritots de pintade dans la friteuse à 180 °C, 1 mn (le cœur doit rester tendre et l'extérieur croustillant), puis saupoudrer de fleur de sel de Guérande et éponger sur un papier absorbant.

6 Tailler les légumes, puis les cuire à la vapeur ou les glacer dans de l'huile d'olive. Servir bien chaud avec la crème tartare, le riz noir, les légumes et un cornichon haché.

MAPPE CHARBIET EDITIONS : ASSIETTE BLEUE SABLEE ; ASSIETTES BLANCHES SERAX ET COUVERT MERCI

Tuile de riz croustillante aux épinards et fleur de sel

4 personnes ⏱ 1 h 45 mn 🍳 Facile 🛒 Cher

150 g de riz rond arborio
200 g d'épinards frais
Fleur de sel de Guérande
Huile de pépins de raisin

- 1 Mettre le riz à cuire dans cinq volumes d'eau claire et cuire 45 mn, pour obtenir un riz surcuit. L'eau de cuisson devient épaisse, liée par l'amidon du riz. Le rincer à l'eau froide, égoutter et placer au frais.
- 2 Cuire les épinards à l'eau bouillante salée, 2 mn, puis les plonger directement dans de l'eau glacée, égoutter. Mixer les épinards au robot en une purée bien verte (il est possible d'ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire vert, afin d'assurer la couleur finale).
- 3 Ajouter le jus d'épinard au riz cuit et mélanger afin

d'obtenir une pâte de riz verte bien homogène. Étaler la pâte de riz vert sur une feuille de silpat ou de papier cuisson, afin d'obtenir une feuille d'environ ½ cm d'épaisseur. Enfournier au four préchauffé à 120 °C (th. 4) 40 mn sans ventilation. À la sortie du four, la feuille de riz doit être totalement sèche et commence à se décoller.

- 4 Casser la feuille en chips d'environ 10 cm sur 5 cm. (on peut les conserver plusieurs semaines au sec). Faire chauffer de l'huile de pépin de raisin (5/6 cm d'épaisseur) dans une casserole. Quand l'huile est fumante, y plonger les chips, à l'aide d'une

Suggestion d'Éric

Ces tuiles pleines de saveurs peuvent servir de grignotage pour l'apéritif entre amis et accompagner une pâte d'olive ou une rilette de poisson, mais elles peuvent également servir d'accompagnement pour une salade, un poisson ou une viande. Cette technique de chips de riz s'adapte également avec divers assaisonnements, herbes fraîches, épices, mais peuvent aussi faire tout simplement de belles tuiles de riz nature.



pince, 3 ou 4 s, afin que le riz souffre sans colorer.

- 5 Égoutter les tuiles directement sur du papier absorbant et y jeter de la fleur de sel de Guérande avant que le surplus de matière grasse ne s'égoutte afin qu'elle colle sur les tuiles. Conserver au sec.

MAPPE CHARBIET EDITIONS : PLATEAU SERAX ET COUVERT SABLEE



Tubes de riz à la pomme et au raisin

4 personnes ⌚ 1 h 20 mn + 24 h congélation 👨‍🍳 Un peu technique 🛒 Peu cher

200 g de jus de pomme
25 g de riz thaï
30 g de manzana (alcool
de pomme)
1 feuille de gélatine
90 g de crème entière
(35 % m.g.) très froide
1 gousse de vanille
1 pomme granny

Appareil à tremper

400 g de chocolat blanc
40 g d'huile de pépins
de raisin
30 g de riz soufflé
Crumble de riz
100 g de riz thaï
50 g de sucre
50 g de beurre demi-sel

- 1 Pour le riz : faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Cuire à feu très doux en mélangeant régulièrement le jus de pomme, le riz, la vanille et la manzana. Laisser mijoter 20 à 25 mn, puis incorporer la gélatine égouttée.
- 2 Monter la crème en chantilly bien ferme. Laver, sécher et tailler la pomme en petits dés (2 mm de côté). Une fois le riz à température ambiante, incorporer la chantilly et la pomme.
- 3 Mélanger délicatement à la maryse, puis remplir une poche à douille afin de garnir le tube* en plastique et congeler 24 h. *(feuille de rhodoïde ou siliconée roulée en tube et scotchée).
- 4 Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie, le chocolat blanc avec l'huile de pépins de raisin, ajouter le riz soufflé. Verser dans un grand verre.
- 5 Couper les tubes, encore congelés, tous les 10 cm puis, les piquer chaque tube avec un cure-dent et les tremper dans le verre de chocolat.
- 6 Laisser égoutter quelques secondes, puis poser les tubes sur du papier cuisson, laisser durcir. Retirer les cure-dents et placer au frais.
- 7 Pour le crumble : mixer le riz pendant 4 mn dans un robot type Thermomix en une poudre de riz. Mélanger avec le beurre et le sucre pour obtenir une pâte homogène. Étaler grossièrement sur une plaque de cuisson couverte de papier et cuire à 120 °C (th. 4) pendant 20 mn et réserver.
- 8 Servir le tube de riz frais avec le crumble et décorer de fraises fraîches. On peut également accompagner d'un coulis ou d'un sorbet de fraises.





PHOTOS BAUDOUINET/PAIS : DR