



## **RIZ CROUTE AUX EPICES**

**par Didier Corlou restaurant « Verticale » Hanoi. Vietnam.**

---

**Nbre de personnes : 4**

### ***Ingrédients***

600 g de riz long de bon parfum  
1 l de fond de volaille  
3 à café d'huile d'arachide (ou autre qui tienne à la chaleur)  
Mélange d'épices en poudre  
Quelques pétales de badiane et clous de girofle  
Un bâton de cannelle  
Quelques tranches de gingembre  
Sel, poivre

Un pot en terre cuite (ou une casserole en acier à fond épais).

### ***Réalisation***

Si votre pot en terre cuite est neuf, le tremper dans l'eau quelques heures puis le sécher.

Rincer le riz et bien l'égoutter.

Chauffer le pot en terre, y faire revenir le gingembre et les épices dans l'huile. Ajouter le riz, faire revenir quelques minutes puis verser le bouillon bien chaud.

Remuer, saler, poivrer, mettre un couvercle, cuire sur feu modéré (30 à 40 minutes selon l'épaisseur du pot) et finir la cuisson au four (220° thermostat 5,6).

A la sortie du four, renverser le pot sur une assiette, bien le couvrir avec un torchon mouillé d'eau froide, remouiller le torchon deux ou trois fois, toujours avec de l'eau froide.

### ***Finition&Dressage***

Avec un bâton en bois, taper légèrement autour du pot pour le casser, enlever les morceaux sans abîmer le riz qui doit tenir tout seul mais rester moelleux au centre.

Chacun se servira en fonction de son goût : croûte ou partie tendre.

Le mot du Chef :

Un exemple de saveurs et de textures par le mode de cuisson. On peut aussi mettre des champignons, du poulet ou du poisson.

Si la cuisson se fait dans une casserole à fond épais en acier : pour enlever le riz la tremper dans de l'eau froide à la sortie du four. Le riz va se démouler entièrement comme un gâteau aux épices.