

La safranerie

54 riz "paëlla"

Du riz qui peut se manger seul, ou servir à la paëlla, mais aussi en accompagnement de poisson, de gambas, ou de viande blanche.

Choisir un riz rond, comme le riz rond de valence, pour faire espagnol. Ou un autre comme bomba, ...

Selon l'usage les riz parfumés, comme le basmati, feront l'affaire.

Et pourquoi pas un riz de camargue.

Pas de riz collant, type risotto, puisque là on veut un riz qui se détache bien. Mais si vous préférez ...

Cuire le riz dans un bouillon aromatisé auquel on ajoute du safran, infusé préalablement (1/2h au moins), 5 min avant la fin de cuisson.

Le bouillon:

Un bouillon de poule fait auparavant

ou

un bouillon de légume fait auparavant

ou

1 litre d'eau et un bouillon cube ou du viandox ou de la sauce soja, du fond de veau ou du fumet de poissons. Selon l'utilisation.

pour les aromates, il est possible de mettre au choix

paprica ou paprica doux

curcuma

curry ou curry doux

infusion de safran 25 filaments +/- 5 infusé la veille ou au moins 1/2h avant .

oignons colorés à la poêle

ail

une rasade de vin blanc

concentré de tomate ou purée de tomates

herbes de provence

laurier

poivre et sel, attention si le bouillon est déjà salé et poivré. Bouillon cube et viandox sont salés ...

On peut y ajouter des légumes, tel que petit pois, carottes, haricots verts, haricots, fèves, artichauts, poivrons.

A cuire avec le bouillon, avant ou avec, ou à cuire à part.

On peut y ajouter viandes blanches, porc ou volailles, poissons, choriso +/- doux, calamars, moules, crevettes ou gambas,...

A cuire à part et ajouter au riz égoutté et finir la cuisson à la poêle.

Le riz cuit au bouillon safrané, égoutté avec juste des pignons de pins légèrement torréfiés à sec sera une merveille d'accompagnement. Avec des amandes pilées torréfiées aussi. Attention, juste coloré la torréfaction, pas comme du café.