

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 76

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairat 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 bouilloter 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.

caywronskaya_Yana



HYSECO
HYGIÈNE • SÉCURITÉ • CONFORT

PORTE DE BAIGNOIRE

FABRICATION SUISSE

PORTE POUR BAIGNOIRE EXISTANTE
SANS DÉMONTAGE



APPEL GRATUIT 0800 725 725
WWW.CONFORTBAIN.CH