

LE RIZ

1. GENERALITES.

Le riz constitue l'alimentation de base pour de nombreux habitants de la planète (Inde et Asie en particulier), de même que les autres céréales et leurs dérivées pour les autres peuples (pain par exemple).

Le riz est également largement consommé dans les pays occidentaux autant pour ses qualités diététiques que pour ses qualités culinaires.

2. PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS.

Les principaux pays producteurs sont asiatiques mais la production est également très importante aux Etats-Unis, en Amérique du sud, dans la plupart des pays européens et également en France avec le riz de Camargue.

3. CONSOMMATION.

En France, la consommation de riz a triplé au cours de ses trente dernières années, elle dépasse les 3 kilogrammes par an et par habitants (5 kilogrammes aux Etats-Unis).

4. CLASSIFICATION.

Le riz à long grain ou riz de luxe.

Il mesure environ 5 mm de long, il ne colle pas et les grains restent détachés après cuisson.

Il est utilisé pour les salades, garnitures...

Le riz à grains moyens ou mi-longs.

Il mesure 5 à 6 mm de long et est plus rond, il conviendra particulièrement pour les potages et entremets.

Le riz à grains ronds ou riz courant.

D'origine italienne ou de Camargue, il est plus délicat à cuisiner car il colle à la cuisson mais il se prête à merveille aux préparations telles que le risotto, riz au lait...

Le riz sauvage.

Cette céréale n'est pas véritablement du riz de même qu'elle n'est plus très sauvage puisqu'elle est cultivée à 95 %, elle demande une cuisson très lente, elle apporte une touche d'originalité dans les autres préparations à base de riz...

5. UTILISATIONS CULINAIRES.

Le riz se prête à de nombreuses utilisations culinaires salées ou sucrées :

- ✚ Salades composées...
- ✚ Garnitures d'accompagnements : riz créole, riz pilaf, risotto...
- ✚ Plat complet : paella...
- ✚ Dessert : riz au lait...
- ✚ Liaison : potages, bisques et sauces...

Le riz peut être agrémenté de nombreuses garnitures (poissons, mollusques et crustacés, viandes et volailles, légumes et fruits, fromage...), les épices, aromates et condiments sont fréquemment utilisés pour le personnaliser, les mouillements lors des cuissons sont variés (eau, fonds et fumets, lait...), les corps gras se prêtent parfaitement à ses utilisations culinaires (beurre, crème, huile d'olive, graisse d'oie...).

Il existe des produits dérivés du riz :

- ✚ Crème de riz.
- ✚ Flocons de riz.
- ✚ Semoule de riz.
- ✚ Alcool de riz (Saké).
- ✚ Bière de riz.

