

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Frites de Riz au Comté

Le 19 novembre 2009

1 Je viens de découvrir Jean-François PIEGE dans votre cuisine.

Certes j'ai quelques semaines de retard, mais depuis notre déménagement, mes ballades au cœur des rayons de livres se font rares.

Vivre au vert induit quelques contraintes, et les murs à finir de peindre encore plus.

C'est lors de mon récent break Genevois que je l'ai découvert. Quel plaisir de m'asseoir devant un café et de me plonger pleinement dans un livre de cuisine. Très vite, mon bloc note a rejoint mon café sur la table et j'ai commencé à noter toutes les recettes, simples & rapides, qui me faisaient envie. Dès mon retour chez moi, j'en ai notamment retenue une spécialement destinée à mes enfants pour un apéritif.

Au final, ces frites ont séduit tout le monde.

Votre panier pour 4 personnes :

30 gr de beurre  
450 gr d'eau  
300 gr de riz Basmati  
300 gr de jeune Comté râpé

Personnellement j'ai remplacé le jeune Comté, par du 12 mois d'âge et ajouter un peu de thym frais pour rehausser le goût.

Préchauffer votre four à 200°

Commencez par nacrer votre riz dans un sautoir, à l'aide du beurre puis mouillez avec l'eau.

Salez, sans trop insister car le Comté que l'on va ajouter est lui-même salé.

Laissez cuire à couvert au four pendant 13 minutes.

Laissez ensuite votre riz reposer 5 minutes toujours avec le couvercle avant d'y ajouter votre Comté (et si vous le souhaitez une cuillère à soupe de thym frais).

Mélangez, rectifiez l'assaisonnement puis étalez votre préparation uniformément sur une plaque afin de lui permettre de refroidir.

Il ne vous reste plus qu'à les détailler en bâtonnets et poêlez à sec dans une poêle.

Personnellement j'ai vite abandonné cette solution et opté pour un passage au four afin de les colorer et les rendre croustillantes.

Il ne vous reste plus qu'à les servir encore chaudes et ainsi intriguer vos invités !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*