Le riz

Auguste Escoffier

Auguste Escoffier

Le riz
l'aliment le meilleur, le plus nutritif : 120 recettes pour l'accommoder.

Ernest Flammarion, éditeur, 1927.

Texte sur une seule page

TABLE DES MATIÈRES

LE RIZ 5

INDOCHINE 8

VALEUR NUTRITIVE DU RIZ 9

MÉTHODES DIVERSES DE CUIRE ET D'APPRÊTER LE RIZ 10

- Riz pour hors-d'œuvre 12
- Riz au Beurre 12
- Riz à la Créole 12
- Autre façon de cuire le Riz à la Créole 12
- Riz à l'Indienne 13
- Riz au gras à la Française 14
- Riz Pilaw 14
- Riz à la Milanaise 15
- Riz à la Portugaise 15
- Riz à la Fermière 15
- Rizotto à la Piémontaise 16
- Le Rizotto d'un Gourmet 17

Riz à l'Anglaise 17
Riz au curry 18
Riz au Paprika 18
Riz à la Turque 18

Riz préparé pour farcir les Volailles 18
Eau de riz 9

HORS-D'ŒUVRE À BASE DE RIZ 19

PETITES SALADES AVEC ADDITION DE RIZ 20

FORMULES DE SAUCES LES PLUS USITÉES DANS LA COMPOSITION DES HORS-D'ŒUVRE 23

Sauce tomate (façon Paysanne Provençale) 23
Sauce Toulonnaise 24
Sauce Tyrolienne 24
Sauce Curry à la Crème 24
Sauce au Paprika rose (ou Sauce Aurore) 25
Sauce Béchamel 25
Sauce Américaine aux Crabes 26
Sauce Mayonnaise 26
Sauce Remoulade 27
Sauce Tartare 27
Sauce Ravigote ou Vinaigrette 28

ŒUFS AVEC ACCOMPAGNEMENT DE RIZ 28

Œufs Aurore 29
Œufs Béatrice 29
Œufs Catalane 29
Œufs Édouard VII 29
Œufs Francillon 29
Œufs Grand Mère 30

Œufs Henriette 30
Œufs à l'italienne 30
Œufs Juliette 30
Œufs Kléber 30
Œufs Lætitia 30
Œufs Monte-Carlo 30
Œufs Ninon 31
Œufs Odette 31
Œufs Persane 31
Œufs à la Quesnoy 31
Œufs Rosita 31

Œufs à la Serbe 31
Œufs Toulousaine 31
Œufs à la Duchesse d'Uzès 32
Œufs Valentinois 32
Œufs Windsor 32
Œufs Xavier 32
Œufs Yvon (Peintre français) 32
Œufs au Riz à la Zola 32

POTAGES ET SOUPES AVEC ADDITION DE RIZ 33

CRÈMES ET VELOUTÉS 33

Crème de Riz 33
Velouté à la Crème de Riz 34
Velouté de Crabes 35
Soupe aux Choux et Riz à le Fermière 36
Soupe de Merlan à la Ménagère 37
Emploi des filets de Merlans 37

POISSONS ACCOMPAGNÉS DE RIZ 38

Anguilles à la Provençale 38
Cabillaud à la Ménagère 38
Pilaw de Cabillaud 39
Pilaw de Langoustes 40

HOMARD À L'AMÉRICAINE 40

Homard à l'Américaine (recette) 41
Pilaw aux Moules 42
Morues à la Toulonnaise 43
Autre façon de préparer la Morue 43
Pilaw aux Grenouilles 43
Pilaw de Saumon 44
Pilaw de Sole 44
Pilaw aux Huîtres 44

RELEVÉS ET ENTRÉES 45

Bœuf, Veau, Mouton, Agneau, Porc, Volailles, Gibiers 45
Pilaw de Veau 46

LE MOUTON 46

Pilaw à l'Orientale 46
Ragoût de Mouton au Riz à la Ménagère 47
Sautés d'Agneau 47
Pilaw d'Agneau au Sauté d'Agneau au Riz 48

POULARDE, CHAPON, POULET 48

Poularde Favorite 49
Chapon et Poule au Riz 49
Poulet de Grain au Riz à la Ménagère 50
Émincés de Volaille au Riz 51
Poulet de Grain sauté Provençale 51

Pilaw de Cailles 52
Cailles à la Piémontaise 52
Suprêmes de Perdreaux Vicomtesse de Fontenay 53
Lapereau sauté tomate 54
Pilaw de Lapereau à la Ménagère 54

LÉGUMES 54

Pilaw aux Aubergines 54
Courgettes à la Bonne-Femme 55
Tomates farcies au Riz 55
Choux farcis pour Garnitures 56
Pilaw aux Cèpes 57
Épinards au Gratin à le Ménagère 58
Laitues farcies au Riz 58

RIZ POUR ENTREMETS 59

Riz au Lait simple 59
Riz au Lait, lié aux jeunes d'Œufs 59
Pêches à la Condé 60
Pèches Impératrice 61
Pommes meringuées 61
Ananas à la Créole 62
Soufflé de Bananes au Riz à la Créole 62
Pudding de Riz à l'Anglaise 63
Gâteau de Riz 63

Palets de Riz 64
Croquettes de Riz 65

RIZ POUR DIABÉTIQUES 65

Sauce Blonde 66
Sauce Suprême 66

LE RIZ et la Faculté de Médecine 67