

# Le meilleur riz Casimir du monde



**Le très classique riz Casimir se réjouit aujourd'hui encore - des années après sa création - d'une immense popularité.**

Curry, ananas, bananes... avec ses ingrédients exotiques et son goût fruité-sucré, on pourrait croire que le riz Casimir nous vient tout droit des Indes. Mais, en fait, cette recette est typiquement suisse et doit sa notoriété au restaurant Mövenpick qui avait mis ce plat sur sa carte pour la première fois dans les années cinquante.

Que ce soit avec de la viande de veau, de porc, de poulet ou, pour la version végétarienne, avec du tofu, le riz Casimir réveille en chacun de nous de vieux souvenirs d'enfance. Et c'est bien sûr la recette de maman qui a de toujours été notre préférée - mais en deuxième position, il y aura bientôt cette recette-là.

- 300 g de riz créole
- 10 à 15 g de beurre en flocon pour le riz
- 500 g d'émincé de poulet
- 1 cs de beurre à rôtir
- 3 cs de curry (ou plus selon les goûts) doux ou piquant
- 2 dl d'eau froide
- 2 dl de lait froid
- 30 g de beurre
- 3,5 cs rases de farine
- Sel, poivre et noix de muscade
- 2 bananes, coupées en rondelles
- 1 boîte d'ananas en tranches (gardez le jus!)
- 1 boîte de moitiés de pêches (gardez le jus!)
- 1,5 dl de demi-crème ou Rama
- 100 g d'amandes effilées

## **Poulet**

1. Faites chauffer le beurre à rôtir dans une casserole à sauce, puis saisissez le poulet.
2. Lorsque la viande est presque cuite, ajoutez une cuillère à soupe de curry et remuez.
3. Assaisonnez avec sel et poivre, puis réservez.

## **Riz**

1. Préchauffez le four à 80 degrés (chaleur tournante).
2. Rincez le riz à l'eau froide, puis versez-le dans de l'eau salée bouillante ou du bouillon et cuisez-le selon les indications notées sur l'emballage.
3. Mélangez les flocons de beurre avec le riz.
4. Déposez le riz dans un plat résistant à la chaleur et mettez-le au four jusqu'au moment de servir. Remuez le riz de temps à autre.

## Sauce

1. Faites fondre les 30 g de beurre dans la casserole que vous avez utilisée pour le poulet.
2. Ajoutez la farine et 2 cuillères à soupe de curry et faites revenir le tout à petit feu jusqu'à l'apparition de petites bulles. Laissez maintenant ce mélange faire des bulles pendant environ 1 minute en remuant de temps à autre.
3. Ajoutez le lait et l'eau, puis portez à ébullition tout en remuant avec un fouet. Dès que la sauce épaissit, baissez le feu.
4. Assaisonnez avec sel, poivre et peu de muscade.
5. Laissez mijoter la sauce à petit feu pendant environ 10 minutes en remuant de temps en temps.
6. Ajoutez la moitié des jus de pêches et d'ananas à la sauce.
7. Déposez ensuite la viande de poulet dans la sauce et laissez cuire à petit feu pendant encore 5 à 10 minutes.
8. Ajoutez maintenant la crème ou la Rama et rectifiez l'assaisonnement avec sel, poivre ou curry.
9. Faites griller les amandes effilées dans une poêle sans ajouter de matière grasse. 10. Dressez le poulet et le riz dans les assiettes, garnissez d'amandes et de fruits.

**Temps de préparation: 35 minutes**

## Cono Sur Chardonnay Reserva Especial

Robe jaune doré pâle. Nez intenses de fruits exotiques comme le litchi, l'ananas frais et le pamplemousse rose. Bouche pleine avec une acidité séveuse et une finale persistante.



[Voir dans le weinshop](#)