

Croquettes de riz (du placard)

Bonjour à toutes et tous,

La recette que je vous propose aujourd'hui prends racine dans de vieux souvenir. Allez savoir pourquoi, le week-end dernier, en apercevant le bocal de riz, j'ai eu un flash-souvenir d'une très vieille « recette » que réalisais ma grand mère : des galettes / croquettes de riz. Le dessous des galettes croquait sous la dent et on adorait cela mon frère et moi tartiné de ketchup. Ma grand mère m'en avait toujours parlé comme une recette très facile, faite quand il n'y avait « pas grand chose » .. C'était il y a 25-30 ans, ce qui ne me rajeunit pas..

Avec ce souvenir en tête, j'ai vite pensé que ces croquettes de riz plairaient sans doute à mes gourmands, puis me suis empressée d'essayer de retrouver la méthode. Ne trouvant rien d'inspirant sur le net, je suis partie « from scratch » avec mes souvenirs : du riz cuit que l'on ne mixe pas, de l'œuf pour lier, de l'oignon haché, sel, poivre, muscade... Côté cuisson, j'ai procédé comme pour les galettes de légumes : cuisson dans la crêpière, en attendant que le dessous des galettes « caramélise » avant de retourner. J'ai eu de la chance car je suis assez bien retombée sur mes souvenirs: Il y a la croûte qui croustille, le moelleux, le côté fun.. manquait juste un peu de sel. Côté dégustation, mes gourmands ont adoré et cela a égayé le repas.

Alors ce matin, je voudrais vous partager l'idée. Cela peut potentiellement vous aider à varier vos repas; et c'est cuisinable avec peu d'ingrédients, uniquement du placard. J'espère que cela vous plaira ! Bonne journée !



- CROQUETTES DE RIZ -
(RECETTE DU PLACARD)

Recette : Croquettes de riz

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes ou 16/20 croquettes:

- 200 g de riz cru
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel (1)
- poivre, noix de muscade (2).

Réalisation

- Faites cuire le riz selon les instructions de votre paquet. Égouttez soigneusement et laissez refroidir.
- Épluchez puis hachez ail et oignons. Faites chauffer un peu d'huile puis faites y revenir l'ail et les oignons jusqu'à ce que ces derniers commencent à caraméliser.

Laissez ensuite tiédir.

- Dans un saladier, disposez le riz, le hachis d'oignon et d'ail, sel, poivre et noix de muscade. Battez les œufs en omelette puis mélangez soigneusement pour bien enrober.
- Formez des galettes. Vous avez deux possibilités
 - – Soit vous avez un importe pièce : Dans ce cas vous placez l'importe pièce sur la poêle, disposez une grosse cuillerée à soupe de la préparation, tassez bien, retirez l'importe pièce, et laissez cuire.
 - – Soit vous façonnez les galettes entre les paumes de vos mains, en tassant bien.
- Dans tous les cas, faites cuire 8-10 minutes sur la première face. Avant de retourner :
 - – Laissez bien cuire jusqu'à ce que le « dessus » de la galette soit prise
 - – Vérifiez bien que le « dessous » prenne une belle couleur dorée.
- Une fois retournées, laissez les cuire encore 3-4 minutes (environ).

Servez ces croquettes de riz, telles quelles ou avec une petite sauce de placard : ketchup, sauce soja, moutarde...

Astuces :

- (1) La quantité de sel est à adapter selon vos préférences en sel.
- (2) N'hésitez pas à ajouter des condiments pour relever les galettes
- Plus gourmand : En saison, n'hésitez pas à incorporer des herbes fraîches bien égouttées

