

Galettes de riz à la sauce sriracha

Pour 12 galettes:

- **2 sachets de riz Tilda lime & coriandre**
- 3 brins de ciboule
- 1 poireau
- 100 g de chou frisé du beurre
- sel et poivre
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1/2 c.à s. coriandre en poudre
- 6 c.à.s. farine (ou plus si les œufs sont plus grands)

Pour la sauce

- 4 c.à s. de crème épaisse
- 4 c. à s. de mayonnaise
- sriracha à volonté
- jus 1/2 citron vert
- 1/2 gousse d'ail
- du sel

- Cuire le riz en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
- Couper les brins de ciboule en fines rondelles. Couper le vert du poireau, couper en deux dans le sens de la longueur, laver et couper ensuite en demi-lunes. Débarrasser le chou frisé des tiges, laver les feuilles et les couper finement.
- Faire fondre le beurre et faire revenir les rondelles de ciboule durant 1 min. ajouter le poireau et faire revenir encore 5 min., ajouter enfin le chou frisé et faire revenir encore 2 min. Assaisonner.
- Battre l'œuf et le jaune d'œuf et l'ajouter aux légumes et au riz, avec la coriandre en poudre. Mélanger la farine au tout, ajouter éventuellement de la farine jusqu'à pouvoir former des boulettes de riz à la main. Assaisonner.
- Mouiller les mains et faire des boulettes grandes comme des noix. Aplatir les boulettes.
- Faire fondre du beurre dans une grande poêle et faire dorer les galettes durant quelques minutes de chaque côté.
- Préparer entre-temps la sauce en mélangeant la crème épaisse avec de la mayonnaise, le sriracha, le jus de citron vert et l'ail pressé. Goûter et éventuellement ajouter du sel.



Portobellos farcis au halloumi

Pour 6 personnes:

- 50 g de pignons
- Bouquet de persil plat
- 200 g de halloumi
- 450 g de jeunes épinards
- 2-3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- **2 sachets de riz pilau Tilda**
- 1 citron
- de l'huile d'olive
- 6 portobellos
- Du poivre et du sel

- Préchauffer le four à 180°C.

- Griller les pignons à petit feu dans une poêle bien chaude sans huile. Ne pas faire roussir !

- Hacher finement le persil. Râper grossièrement le halloumi, laver et sécher les épinards.

- Couper l'échalote et presser l'ail.

- Chauffer une grande poêle ou une cocotte avec de l'huile, faire revenir l'échalote durant 1 min et ajouter ensuite l'ail.

Faire revenir encore 1 min. avant d'ajouter les épinards.

Poivrer et saler et touiller les épinards jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus. Les égoutter dans une passoire.

- Chauffer le riz pilau selon les instructions sur le sachet et ajouter les épinards, le zeste du citron, les pignons grillés, le persil plat et ajouter un généreux filet d'huile d'olive.

- Enlever délicatement le pied des champignons, disposer les champignons sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Saler et poivrer et farcir avec le mélange de riz/épinards. Saupoudrer de halloumi râpé et passer 10 à 15 min au four préchauffé, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Potage de riz aux shiitake et poulet fumé

Pour 4 personnes:

Pour le poulet

- 2 filets de poulet
- 1 l d'eau
- 100 g de sel marin
- Bouquet garni ((laurier, romarin, thym, origan, ...))
- fumoir
- 2 c.à s. de smoking dust

Pour le potage

- 1 bouquet de ciboule
- 1 piment d'Espagne
- 300 g de shiitakes
- 2 tiges de citronnelle des tropiques
- de l'huile d'arachide
- 2 c.à s. de sauce de poisson
- Du sucre
- 1 citron vert
- **2 sachets de Tilda coconut, chili & lemongrass**
- 2 l. de bouillon de poule
- 1 bouquet de coriandre
- 4 c.à s. d'oignons frits

Pour le poulet:

- Préparer d'abord la saumure en mélangeant 1 l d'eau avec 100 g de sel.

Chauffer à petit feu et ajouter le bouquet garni, mélanger jusqu'à ce que les el soit parfaitement dissous

. Eteindre le feu. Disposer les filets dans un plat profond et couvrir de la saumure avec le bouquet. Le filet doit être entièrement couvert de saumure. Laisser reposer 2 à 3 heures au frigo.

- Saupoudrer le fond du four de smoking dust. Couvrir de la plaque et ensuite de la grille. Sortir le poulet de la saumure et sécher avec du papier-cuisine. Poser le couvercle sur le fumoir et mettre sur le feu. Le fumage dure environ 15 minutes. Laisser refroidir et déchirer ensuite en morceaux.

Pour le potage:

- Couper les tiges de ciboule et le piment d'Espagne en fines rondelles.

(pour un goût moins piquant, les épépiner d'abord).

Couper les shiitakes en tranches. Aplatir les tiges de citronnelle au couteau pour libérer l'arôme. Couper ou déchirer le poulet en morceaux.

- Chauffer à grand feu de l'huile dans une grande cocotte ou un wok. Ajouter le piment et la moitié des rondelles de ciboule, touiller 2 min.

- Déglacer avec du bouillon et ajouter la citronnelle, la sauce de poisson et le sucre

et ajouter le jus de citron vert. Mettre le riz dans le pot et laisser mijoter 5 min. à feux doux. Répartir le potage dans les bols et décorer avec des rondelles de ciboule, de la coriandre et des oignons frits.



Chili con carne à la coriandre et la crème épaisse

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment d'Espagne
- 2 belles carottes
- 1 poivron rouge
- 2 boîtes de haricots rouges
- filet d'huile d'arachide
- 500 g de hachis de porc/bœuf
- ½ c. à s. de cumin en poudre
- ½ c.à s. de coriandre en poudre
- 1 petite c. de cannelle en poudre
- ½ petite c. de paprika fumé en poudre
- 500 g de tomates en conserve
- 1 c. à s. de sucre
- **2 sachets de Tilda Sundried Tomato**
- 1 petit pot de crème épaisse
- 1 bouquet de coriandre

- Eplucher et émincer l'oignon. Presser l'ail et couper le piment en fines rondelles (épépiner le piment si vous n'aimez pas les plats trop épicés).
- Eplucher les carottes et les couper en dés. Épépiner le poivron et le couper en petits dés. Egoutter les haricots et rincer à l'eau.
- Chauffer l'huile dans une grande cocotte et faire revenir l'oignon, l'ail et le piment 2 min. à feu moyen. Ajouter les dés de carotte et de poivron et touiller encore 5 min.
- Cuire entre-temps le hachis dans une poêle avec une noix de beurre.
- Ajouter le hachis aux légumes et assaisonner avec le cumin, la coriandre, la cannelle et le paprika fumé en poudre (attention : le paprika fumé a un goût très prononcé).
- Ajouter les tomates, le sucre et le riz Tilda. Bien mélanger et laisser mijoter 10 à 15 min. à feu doux.
- Servir avec une cuiller de crème épaisse et de la coriandre en branche.



Malabi (pudding de lait du Moyen Orient)

Pour 6 personnes

Pour le pudding

- 50 g de féculé de maïs
- 80 g de sucre
- 700 ml de lait entier
- **1/2 sachet de Tilda Basmati**
- 1/2 petit c.d'eau de rose
- poignée de pistaches, grossièrement hachées
- poignée de grains de grenade

Pour le sirop

- 1 dl d'eau
- 75 g de sucre
- 1 baton de vanille,graines
- 1 rondelle de citron

- Mélanger la féculé de maïs avec une partie du lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse sans grumeaux.
- Chauffer le reste du lait et du sucre à feu doux dans une casserole. Remuer régulièrement pour que le sucre soit bien dissous. Lorsque le lait atteint presque le point d'ébullition, ajouter le roux à la féculé de maïs, ainsi que le riz. Laisser bouillir quelques minutes en remuant sans cesse. Ajouter l'eau de rose. Remuer et répartir dans 6 bols, laisser reposer au moins 2 heures au frigo.
- Préparer entre-temps le sirop en chauffant l'eau avec le sucre, les graines de vanille et la rondelle de citron à feu doux jusqu'à épaississement
- Sortir les bols de malabi du frigo et napper de sirop. Décorer avec les pistaches hachées et des grains de grenade.

