

# Tahdig

(Riz aux baies d'épine-vinette)

Atelier culinaire du 24 mai 2025 animé par Marie Kazeroni\*



x 6



mn



mn



## Ingrédients

- 500 gr de riz
- 40 gr de baies d'épine-vinette
- 50 gr de beurre doux
- 1 càs bombée de sucre en poudre
- Gros sel
- Huile d'olive
- ¼ de càc de pistils de safran

## Préparation

1. Laver le riz plusieurs fois (environ 3 fois) jusqu'à ce que l'eau devienne transparente
2. Laisser le riz tremper au moins 30 mn dans un grand saladier rempli d'eau froide et claire additionnée de 2 càs de gros sel
3. Piler pendant ce temps, les pistils de safran dans un mortier, laisser infuser dans 5 cl d'eau chaude et réserver
4. Faire tremper les baies d'épine-vinette dans l'eau chaude pendant 20 mn et égoutter
5. Faire bouillir dans une grande casserole ou une marmite, un grand volume d'eau
6. Ajoutez 2 càs de gros sel quand l'eau bout, verser le riz préalablement égoutté et le faire précuire 6 à 8 mn pour qu'il soit « al dente » (croquant au centre et plus tendre sur l'extérieur)
7. Égoutter le riz et le rincer aussitôt à l'eau froide pour stopper la cuisson et la poursuivre à la vapeur
8. Chauffer le fond de la cocotte et y verser un généreux filet d'huile d'olive
9. Verser quelques grains de riz pour vérifier si la cocotte est assez chaude (ça doit crémier) sinon attendre encore quelques instants
10. Verser 2 càs d'eau infusée au safran et agiter la cocotte pour bien la répartir
11. Étaler une couche d'environ 2 cm d'épaisseur de riz précuit et bien tasser

12. Ajouter le reste du riz sans le tasser en formant une pyramide et y former de petits trous à l'aide du manche d'une spatule en bois (pour permettre la circulation de la vapeur)
13. Placer la cocotte sur un feu de taille moyenne et couvrir le riz bien hermétiquement avec un couvercle emballé dans un torchon noué sur le dessus (pour permettre de garder l'humidité et donc la cuisson vapeur)
14. Faire cuire à feu moyen-vif pendant 5 bonnes mn en surveillant à l'odeur que le riz ne brûle pas sinon baisser aussitôt puis, baisser le feu au minimum et laisser cuire environ 40 mn
15. Faire fondre pendant ce temps, dans une poêle, une càs de beurre
16. Ajouter les baies d'épinette-vinette, le sucre et une càs d'eau infusée au safran, bien mélanger et laisser revenir à feu très doux 3 à 5 mn
17. Retirer le riz du feu au bout de 40 mn de cuisson du riz, ôter le couvercle et le torchon
18. Prélever une dizaine de càs de riz pour le mettre dans un grand plat, verser l'infusion de safran et mélanger
19. Ajoutez le reste du riz, mélanger riz blanc et riz jaune et disposer sur le dessus les baies d'épine-vinette
20. Décollez le *tardif* (croute formée par le riz) du fond de la cocotte et servir à part

### **Observations**