

TUILES DE RIZ AUX HERBES



Ingrédients : 150g de riz rond arborio (pour rizotto), 250g d'herbes sauvages diverses à cuire, huile neutre (pépin de raisin ou tournesol), fleur de sel.

- Faire cuire le riz dans 5 fois son volume d'eau pendant 45 mn.
- L'égoutter et le rincer à l'eau froide puis réserver au frais.
- Préchauffer le four à 150° (th5) sans ventilation.
- Pendant ce temps ébouillanter bien les feuilles d'herbe dans de l'eau salée pendant quelques minutes puis stopper la cuisson dans de l'eau froide.
- Les égoutter.
- Mixer les herbes en purée, les ajouter au riz et mixer à nouveau pour obtenir une consistance la plus homogène possible.
- Étaler cette pâte sur une feuille de cuisson sur 3 à 4 mm.
- Faire cuire 50 min environ. Il faut que la plaque de riz soit bien sèche et se décolle facilement.
- La casser en chips. A ce stade, on peut même les garder plusieurs jours dans une boîte hermétique.
- Faire cuire quelques secondes ces chips dans l'huile bien chaude, le temps qu'elles remontent à la surface.
- Les égoutter sur du papier absorbant, parsemer de fleur de sel.
- Déguster au moment de l'apéritif seul ou avec une tapenade.