

Le féminin qui fait du bien

MARS 2020 ■ N°531 ■ 2,70 €

Santé magazine

Stop aux ballonnements !

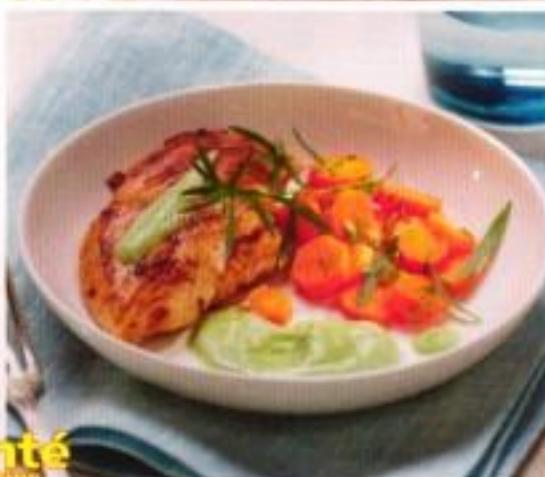
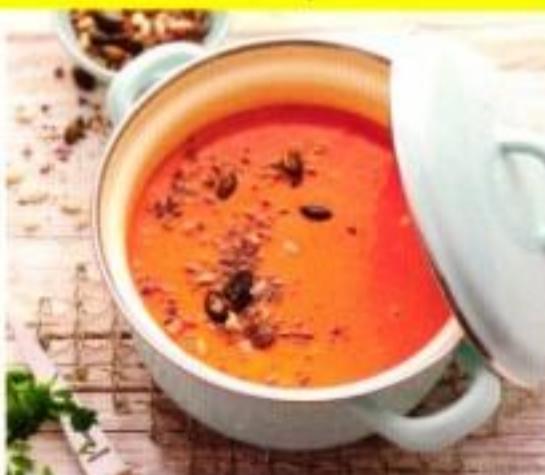
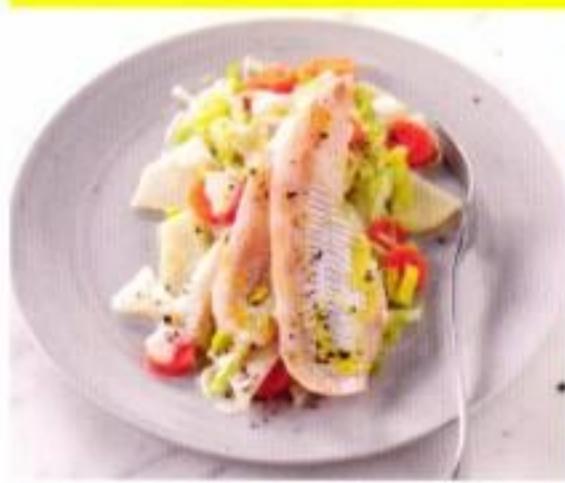
Digérer en paix et avoir un ventre plat



VENTRE PLAT

ALIMENTS & RECETTES

anti-ballonnements



santé
magazine

Cahier nutrition
20 PAGES

Santé, écologie
LES VRAIES GARANTIES DU BIO

Téléphones portables, wifi, micro-ondes
Comment se protéger des ondes ?

ménopause sans tabou

Crises de chaleur, insomnies, douleurs articulaires, kilos en trop...

AU CAS PAR CAS,
nouvelles solutions au naturel

Rhume, grippe...

PROBLÈMES ORL

Les plantes et les huiles essentielles qui sont vraiment

Journaux.fr

uni
médias





NUTRITION CONSO

Bien choisir son RIZ

Incontournable comme base de plats, de salades composées ou dans le régime sans gluten, on ne connaît pourtant pas toujours toutes ses subtilités.

LAURA CHATELAIN

► Lequel choisir pour un riz qui ne colle pas ?

Péférez un riz avec de longs grains fermes, type riz thaï ou basmati (les versions semi-complètes ou complètes collent généralement moins) ou un riz blanc étuvé, passé à la vapeur très chaude pour le précuire et le rendre incollable. Les riz blancs aux grains courts et ronds sont réservés à certaines préparations dans lesquelles on cherche une texture plus crémeuse.

Nos experts



Anthony Boucher
chef de cuisine et cofondateur des restaurants Rice Trotters



Laurianne Ferté d'Houard
cofondateure des restaurants Rice Trotters

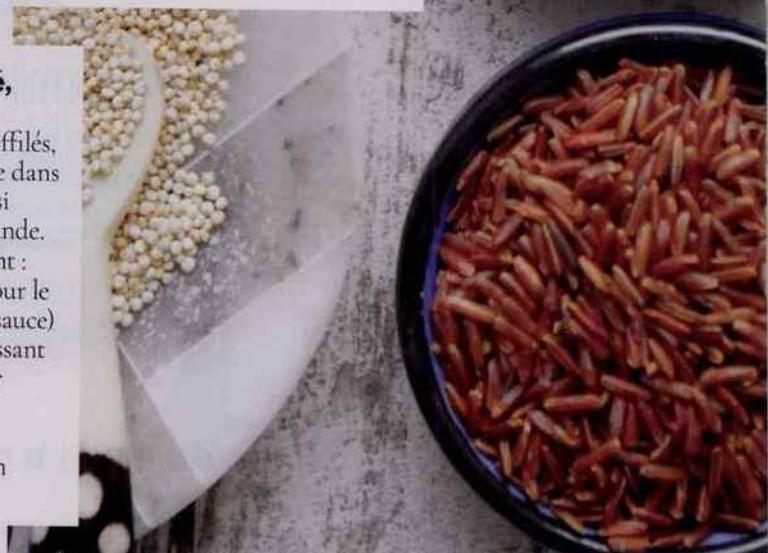


Véronique Lièvre
diététicienne nutritionniste



► Qu'apporte le riz complet ou semi-complet ?

C'est un riz dont on a enlevé l'enveloppe non comestible mais dont on a gardé la deuxième enveloppe, le péricarpe. Il contient plus de fibres, de vitamines et de minéraux que le riz blanc : 2 à 3 fois plus de vitamine B, zinc et fer, 6 à 8 fois plus de magnésium. Il a également un index glycémique (IG) plus bas que les riz blancs. Mais le riz complet est aussi plus ferme, plus long à cuire (jusqu'à 40 minutes) et son goût est plus prononcé. Le riz semi-complet est donc un bon compromis, plus rapide à cuire et plus digeste pour les intestins sensibles.



► Thaï, basmati, parfumé, quelle différence ?

Le basmati, aux grains les plus effilés, est normalement cultivé en Inde dans la région du Penjab (parfois aussi au Pakistan) et le thaï, en Thaïlande. Leur goût est également différent : plutôt des arômes de noisette pour le basmati (idéal dans les plats en sauce) et de jasmin pour le thaï (intéressant dans des plats exotiques ou pour le riz cantonais). Quant au riz "parfumé", cela ne veut pas dire grand-chose, il s'agit parfois d'un mélange de plusieurs variétés.



QUEL RIZ POUR QUELLE PRÉPARATION ?

- ▶ **Risotto :** riz arborio ou carnaroli
- ▶ **Sushi, maki :** riz rond japonais (il vient parfois de Camargue) qui permet d'obtenir du riz gluant
- ▶ **Paella :** riz bomba
- ▶ **Riz au lait, gâteaux de riz :** riz à risotto ou riz baldo

► Rouge, noir... cela change quoi ?

Les riz rouge, brun ou noir sont des catégories de riz complet, dont l'enveloppe colorée est due à la présence d'anthocyanines (des pigments) : on a donc un riz plus riche en antioxydants. Le riz noir de Camargue est le seul avec une IGP (indication géographique protégée), donc un cahier des charges strict et souvent une qualité supérieure. Le riz violet est plutôt semi-complet. Quant au riz sauvage, ce n'est pas un riz à proprement parler, mais une plante poussant naturellement dans les marécages (ou zizanie des marais). Son goût a peu d'intérêt mais il apporte sa couleur et son croquant dans les mélanges de riz, et aussi quelques nutriments : provitamin A, vitamines B5 et B9, zinc, potassium, magnésium...

► Que valent les riz "cuisson rapide" ?

Déconseillés, car ce sont des riz précuits, avec un index glycémique très élevé. Dans les versions cuisinées à réchauffer au micro-ondes, attention à la présence d'additifs !

► Et les riz à poêler ?

Précuisinés et assaisonnés, ils peuvent contenir des additifs type arômes artificiels. Il y a aussi un risque de glycation et de réaction de Maillard : le riz qui caramélise peut dégager des composés nocifs. Pour relever le plat, mieux vaut ajouter soi-même coulis de tomate, petits légumes, oignons, épices...

► Faut-il préférer le bio ?

Oui surtout si c'est un riz semi-complet, complet ou un riz étuvé, car ils peuvent renfermer une quantité plus importante de pesticides.



L'astuce santé

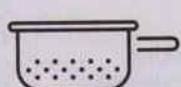
Laisser refroidir le riz au frigo pour faire une salade de riz ou le réchauffer le lendemain est une bonne idée, car il sera plus riche en amidon résistant et aura donc un index glycémique plus bas. En plus, l'amidon résistant a une action prébiotique et nourrit notre microbiote.

► La bonne portion

Cela dépend de votre gabarit et de votre activité physique. Comptez 50 g de riz cru par personne (120 g environ une fois cuit). Le riz doit représenter un quart de l'assiette, avec une moitié de légumes et un quart de protéines. Pour une salade composée, comptez 20/25 g de riz cru par personne.

LA CUISSON IDÉALE

Pour qu'il ne soit pas trop pâteux, il faut le cuire pas trop longtemps et avec pas trop d'eau. Donc plutôt par absorption qu'à la créole (dans une grande casserole d'eau).



1 Rincer le riz avant, jusqu'à ce que l'eau soit claire, pour enlever l'amidon afin qu'il ne colle pas (cela permet aussi de diminuer un peu le temps de cuisson).

2 À froid, mettre dans la casserole le bon volume d'eau froide pour le volume de riz. Cela dépend du riz choisi, mais c'est indiqué sur le paquet. En moyenne, il faut environ un volume d'eau pour un volume de riz blanc et 2 volumes d'eau pour un volume de riz complet (à mesurer avec un verre).



3 Monter le feu jusqu'à la limite de l'ébullition et laisser cuire avec le couvercle jusqu'à absorption de l'eau. L'idéal est d'investir dans un rice cooker, qui s'arrête automatiquement et garde le riz au chaud lorsque toute l'eau est absorbée. Il sert aussi à cuire d'autres céréales type quinoa, blé...





6 riz au banc d'essai



Le plus riche en fibres

Trio de Riz de Camargue IGP complets bio, Priméal

3,82 € LES 500 G

Le plus

Le temps de cuisson de 30 minutes, plutôt raisonnable pour un riz complet.

L'avvis de la diététicienne

Ce mélange de trois riz (brun, rouge et noir) est idéal pour donner de la couleur à l'assiette et varier le visuel des recettes. Grâce à sa richesse en fibres, il est parfait pour bichonner son microbiote.

L'avvis du chef

Très bon riz, qui a vraiment du goût, par exemple pour accompagner des légumes. Ses gros grains ne collent pas et sont bien fermes : il faut beaucoup mâcher, on sent qu'il est riche en fibres et qu'on va être calé pour longtemps. À essayer aussi en base pour une salade composée.



Le bio petit prix

Riz de Camargue IGP bio semi-complet, Carrefour bio

1,83 € LES 500 G

Le plus

Du riz français et bio à un prix très raisonnable grâce à la marque distributeur.

L'avvis de la diététicienne

Ce riz semi-complet est un bon compromis si l'on a les intestins fragiles, car il apporte une quantité de fibres intéressante sans être (trop) irritant. Le temps de cuisson est assez rapide (15 minutes).

L'avvis du chef

Il est très parfumé, avec une odeur naturelle qui rappelle les rizières. On voit à sa couleur un peu plus foncée qu'il est semi-complet. La texture est agréable, avec beaucoup de mâche, ça rassasie vraiment. À utiliser pour une salade ou avec un plat en sauce type rougail de poisson ou saucisse.



Le plus rapide

Riz Basmati, Franprix

2,40 € LE KG

Le plus

Un temps de cuisson réduit (10 minutes environ) pour les jours où on est pressé et un format familial économique.

L'avvis de la diététicienne

Le riz basmati contient plus d'amylase (une forme d'amidon) que le riz blanc classique et élève donc beaucoup moins la glycémie. Un bon choix si l'on surveille sa ligne par exemple ou si l'on est diabétique.

L'avvis du chef

Comme la plupart des riz basmati du commerce, il est assez peu parfumé. Mais sa texture est intéressante, avec de longs grains bien fermes (attention à bien le cuire pilaf et ne pas mettre trop d'eau !). Il peut accompagner beaucoup de préparations : poisson au beurre blanc, curry d'agneau, blanquette de veau... ou même un poisson en croûte de riz.



3 CHOSES À REGARDER SUR L'ÉTIQUETTE AVANT D'ACHETER

1. Le temps de cuisson : plus le riz est complet, plus il sera long. Pas moins de 10 à 15 minutes.

2. La teneur en fibres : au moins 2 g aux 100 g et 3-4 g dans l'idéal (riz semi-complet ou complet).

3. S'il est bio ou non, surtout si on achète du riz complet ou semi-complet



Le plus gourmand

Riz Kamâlis, Taureau ailé

2,49 € LES 500 G

Le plus

Le riz Phka Malis du Cambodge a été plusieurs fois primé meilleur riz du monde lors d'un concours de dégustation international.

L'avvis de la diététicienne

Intéressant si vous souhaitez un riz parfumé pour vos plats exotiques, mais ce n'est pas le premier choix si vous voulez faire attention à votre ligne, car il a un index glycémique élevé.

L'avvis du chef

Riz agréable, un peu parfumé mais on pouvait s'attendre à mieux. C'est un bon riz d'accompagnement pour les poissons, viandes, légumes... Assez gourmand, on a envie d'y revenir. Il absorbe beaucoup d'eau et le grain est assez mou, attention à ne pas le cuire trop longtemps !



Le plus riche en protéines

Riz Thaï demi-complet bio, Autour du riz

3,05 € LES 500 G, EN
MAGASINS BIOS

Le plus

Un bon compromis pour le temps de cuisson qui reste acceptable (14 minutes) sans que cela soit un riz à cuisson ultrarapide.

L'avvis de la diététicienne

Un très bon riz d'un point de vue nutritionnel pour sa bonne teneur en fibres, sa richesse en protéines, et pour le fait qu'il soit bio ! Particulièrement intéressant pour les végétariens par exemple.

L'avvis du chef

Un peu déçu à la dégustation : il est très clair pour un riz semi-complet, s'écrase en bouche et laisse même un petit goût d'amertume, sans doute lié à la qualité du riz. À utiliser plutôt dans des plats en sauce type curry.



Pour les risottos

Riz Carnaroli Premium, Riso Gallo

3,19 € LES 500 G

Le plus

Le carnaroli est l'une des meilleures variétés de riz pour réussir son risotto, souvent utilisé par les chefs.

L'avvis de la diététicienne

Les riz pour risotto ne sont pas à consommer au quotidien en raison de leur index glycémique élevé et de ce qu'on y ajoute (fromage notamment).

On peut l'améliorer en utilisant de l'huile d'olive à la place du beurre et de la feta à la place du parmesan par exemple.

L'avvis du chef

Ses grains de petite taille ont une belle couleur nacrée et tiennent bien à la cuisson, à la fois onctueux et fermes en bouche. Il absorbe bien les arômes du parmesan, du bouillon de volaille, et peut se marier avec beaucoup de choses : champignons, pesto...