

WHITE GOLD

12 GRANDES RECETTES AVEC LE RIZ CAMBODGIEN



RIZ CAMBODGIEN
GRAND GAGNANT DU CONCOURS "MEILLEUR RIZ DU MONDE" 2012 ET 2013

L'HISTOIRE DU RIZ AU CAMBODGE

Au Cambodge, la culture du riz est pratiquée depuis des millénaires grâce à des systèmes d'irrigation élaborés depuis bien avant l'émergence de l'empire Khmer au neuvième siècle. Des scènes de récoltes du riz sont gravées sur les murs d'Angkor Wat, la cité légendaire de l'empire Khmer qui est devenue aujourd'hui l'attraction touristique principale du pays. "White Gold", l'or blanc, comme il est surnommé aujourd'hui occupe 84% des terrains agricoles et emploie 80% de la totalité des fermiers du pays. Depuis ces trois dernières années,

avec le support du gouvernement royal du Cambodge, et les partenaires clés au développement comme l'International Finance Corporation (IFC), l'Union Européenne (UE), l'Enhanced Integrated Frame-work (EIF), l'Agence Française de Développement (AFD) et avec la participation d'autres organisations et partenaires, l'industrie du riz a augmenté ses volumes d'export à près de 400,000 tonnes de riz blanchi en 2013 et prévoit d'en exporter 700,000 tonnes d'ici la fin de 2014, faisant de cette ancienne récolte un des produits clé à l'export.



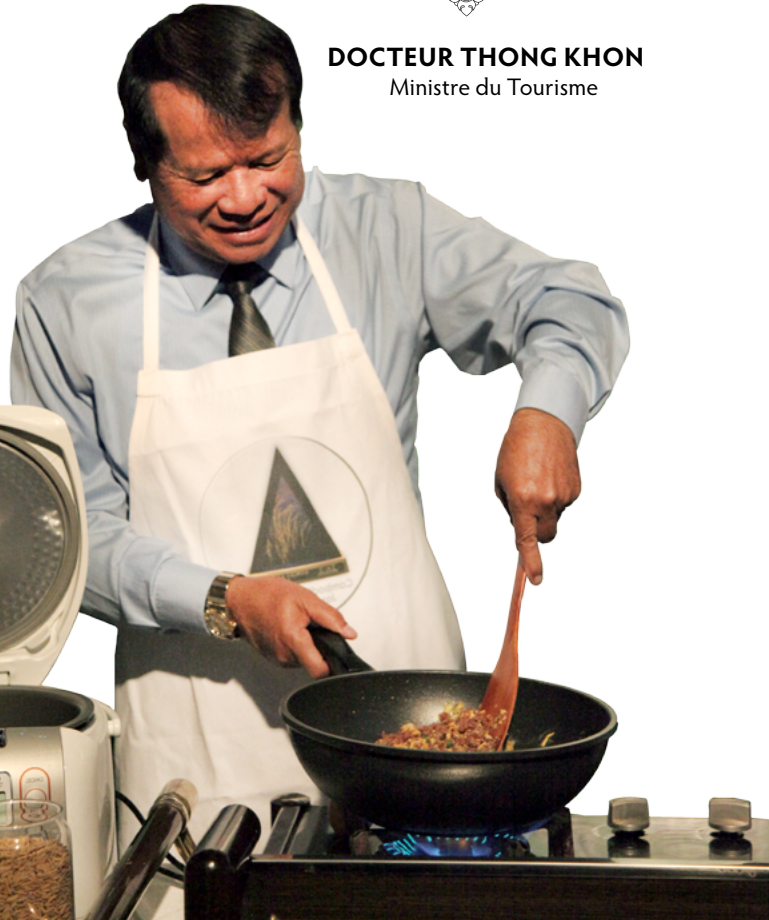




LES TOURISTES ET AUTRES VISITEURS QUI
VIENNENT [AU CAMBODGE] MANGENT ET
AIMENT LE RIZ CAMBODGIEN, AIDERONT
ET PARTICIPERONT À LA NOTORIÉTÉ DU RIZ
CAMBODGIEN DANS LE MONDE



DOCTEUR THONG KHON
Ministre du Tourisme



SUCCÈS RÉCENTS

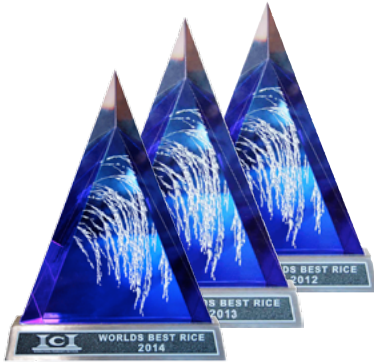
Le Cambodge a promulgué les premières normes sur la production du riz blanc en 2012, la même année le royaume a listé ses prix sur les indices commerciaux internationaux et établi les empreintes génétiques de ses variétés de parfums pour une identification efficace. Ces efforts ont permis au riz cambodgien d'atteindre une reconnaissance internationale avec le **Phka Rumduol** (Riz Jasmin) élu meilleur riz au monde en 2012 et en 2013 à la "TRT World Rice Conference". Suite à ce premier grand succès, les organisations FCRE, CHA, CCF et l'hôtel Sofitel Angkor ont organisés à Siem Reap le premier festival du Riz Cambodgien en 2013 avec le soutien de l'IFC, UE, EIF et l'AFD. Ce festival mettait en lumière l'histoire, la culture, les développements modernes de la culture et la transformation du riz, ainsi que la préparation culinaire de quelques plats "signature". L'intérêt principal de ce festival était la sélection par concours du meilleurs riz cambodgien pour représenter le Cambodge lors de la World Rice Conference à Hongkong en 2013.



NOUS VOULONS QUE LE MONDE SACHE QUE LE CAMBODGE
PRODUIT LE MEILLEUR RIZ AU MONDE



MONSIEUR SUN CHANTHOL
Ministre d'État du Commerce



Le riz parfumé du Cambodge en compétition avec une large sélection de grands riz d'autres pays producteurs, a remporté pour la troisième fois consécutive la récompense suprême du **MEILLEUR RIZ AU MONDE** en 2014 à Phnom Penh, Cambodge, après l'avoir gagné en 2013 à Hong Kong et en 2012 à Bali en Indonésie.



LE PARFUM ET LA TEXTURE CARACTÉRISTIQUE DU RIZ
CAMBODGIEN FONT DE LUI L'INGRÉDIENT IDÉAL POUR
TOUTES SORTES DE PLATS SAINS À BASE DE RIZ



Le Chef Luu Meng, reconnu pour sa haute cuisine Cambodgienne et internationale avec l'une de ses créations exclusives pour ce livre.

QU'EST CE QUI FAIT LE RIZ CAMBODGIEN TELLEMENT SPÉCIAL?

Le riz parfumé du Cambodge est remarquable par son grain extra-long, sa texture tendre et son parfum naturel très marqué lui donnant distinctement un goût différent.

« Le riz cambodgien a ses particularités, on peut les sentir à chaque bouchée » nous confie le célèbre chef Luu Meng. « Par le passé nous avons créé de multiples plats aux caractéristiques différentes, et à chaque fois c'est un délice pour nous de travailler avec cet ingrédient».

Le riz du Cambodge tient sa fierté essentiellement du fait qu'il est produit traditionnellement avec très peu de produits chimiques agricoles. Le riz est généralement cultivé par des fermiers et leurs familles sur de petites parcelles, permettant au riz de pousser naturellement en développant des saveurs authentiques liés à son environnement naturel.



Le Président de FCRE, Mr. Kim Savuth, l'Ambassadeur de l'UE, Mr. Jean-François Cautain, le Secrétaire d'Etat Mr. Pan Sorasak et l'Ambassadeur de France Mr. Serge Mostura au festival du riz à Siem Reap en 2013.

Les membres de "Cambodia Chefs Federation" et de "Cambodia Chefs Association" évaluant les récoltes pour désigner celle qui représentera le Cambodge au concours du meilleur riz du monde 2013 à Hong Kong.



The image features four wooden bowls filled with different types of rice. In the top left, a bowl contains fluffy white rice. To its right, a bowl is filled with vibrant red rice. In the bottom left, a bowl holds brown rice that appears to be fried or sautéed. In the bottom right, another bowl contains a golden-brown rice. The text is overlaid on the white and red rice bowls.

12

GRANDES
RECETTES AVEC
LE RIZ CAMBODGIEN



Avec le soutien de la "Cambodia Chefs Federation", et inspiré de leurs créations pendant le festival 2013 de Siem Reap, les chefs **Luu Meng**, **Zhang Jing Ling**, **Alain Darc** et **Sopheak Pov** ont rassemblé une sélection de plats cambodgiens, chinois et internationaux, traditionnels et modernes, autour du "White Gold", le meilleur riz au monde.

Ces délicieuses recettes ont pour objectif de faire découvrir aux visiteurs du royaume du Cambodge et aux chefs internationaux la saveur unique du riz cambodgien et les inspirer dans la création de nouvelles recettes dans leur cuisine.

❖ GALETTES DE RIZ ROUGE AU JASMIN, PROHOK TIKS, SALADE D'AUBERGINES (POUR 4 PERSONNES)

- 60g de riz rouge parfumé
- 170g de crevettes tigrées
- 30g de pâte de prohok
- 70g de lait de coco
- 50g de pâte de curry jaune
- 15g de sauce poisson
- 10g de piments séchés
- 5g de feuille de citron vert
- 10g de sucre de palme
- 120g d'aubergine
- 25g mélange de jeunes feuilles de salade
- 5g d'échalote
- 80g de viande de crabe pochée
- 20g de poivre vert
- 20g de sauce au piment sucrée
- 10g de cacahuètes rôties
- 3g de poivre de Kampot au moulin

1. Cuire à la vapeur le riz rouge cambodgien puis le mouler pour lui donner la forme de petites galettes. Faire sécher au soleil ou au four, puis laisser reposer une journée avant de les frire à l'huile de friture jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

2. Laver et couper les crevettes tigrées, faire sauter la pâte de prohok, ajouter

le curry jaune, les piments séchés et les feuilles de citron vert. Trancher les crevettes et les cuire lentement. Rajouter le lait de coco et assaisonner avec le poivre de Kampot.

3. Assaisonner les aubergines, les faire griller lentement, enlever la peau, les émincer, les faire sauter avec l'échalote émincée. Ajouter les cacahuètes et la

sauce de piment sucrée aux morceaux de crabes pochés. Assaisonner au goût, présenter sur une assiette avec la salade et une tranche de citron vert.



❖ SAMLOR BRO HEUR, SOUPE DE POISSON FUMÉ AU RIZ ET AU CURCUMA (4 PERSONNES)

- 1500g de fumet de poisson
- 60g de riz parfumé cambodgien
- 120g de poisson fumé
- 100g de jus de tamarin
- 8g de sucre blanc
- 20g de sauce de poisson
- 100g de jeunes feuilles de tamarin
- 40g de feuilles de basilic émincées
- 100g de piments sans pépins émincés
- Assaisonnement

1. Porter à ébullition le fumet de poisson, ajouter le riz et cuire lentement jusqu'à ce que le riz ait une texture tendre.

2. Ajouter le poisson fumé, la sauce de poisson, le basilic, les jeunes feuilles de tamarin et l'émincé de piments. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3. Au final ajouter le jus de tamarin et assaisonner au goût.



❖ KO BANG KANG ET RIZ JASMIN À LA MANGUE VERTE (4 PERSONNES)

- 1000g de grosses crevettes du Mékong (Bang Kang)
- 120g de sucre de palme
- 25g de poivre vert de Kâmpôt
- 25g de sauce de poisson
- 120g de fumet de crustacés
- 70g de riz jasmin cambodgien
- 120g de mangues verte tranchées
- 70g d'échalote
- 90g de jus de tamarin
- 50g d'ail
- 50g de gingembre
- 60g de sauce de piments sucrée
- Huile végétale
- Assaisonnement

1. Faire mariner les grosses crevettes du Mékong pelées dans le mélange composé de sauce de poisson, sucre de palm, poivre, échalote, gingembre, ail, sel et huile.
2. Faire cuire l'ensemble à feu doux jusqu'à ce que la sauce ait une couleur de caramel.
3. Mélanger la mangue verte, l'échalote, la sauce de piment sucrée et le riz cuit, servir avec les crevettes.



❖ POULET FARCI À LA SAUCE SAMLOR KORKO ET RIZ AU JASMIN CAMBODGIEN BLANC (4 PERSONNES)

- 1000g de cuisses de poulet désossées
- 120g de citrouille en dés
- 120g de papaye verte en dés
- 120g haricots vert long
- 180g pate de curry à la citronnelle : Kroeung
- 200g d'aubergines en cubes
- 250g de fond de volaille
- 50g riz brun du Cambodge
- 25g de Prohok
- 100g de lait de coco
- Assaisonnement
- 4 feuilles de lotus
- 100g d'échalotes émincées frites
- 120g de riz jasmin blanc du Cambodge
- 100g de riz jasmin rouge du Cambodge

1. Faire mariner les cuisses de poulet assaisonnées dans le Kroeung pendant deux heures
2. Faire rôtir les cuisses de poulet au four pendant 30 minutes à 200 degrés Celsius, puis les couper en tranches.
3. Faire sauter les légumes avec le Prohok, la pâte de curry, le fond de volaille, le lait de coco.
4. Cuire à la vapeur le riz blanc et le riz rouge. Envelopper le riz et l'échalote dans les feuilles de lotus.



❖ DESSERT KAMAO THORT - RIZ JASMIN NOUVEAU À LA BANANE ET CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO (4 PERSONNES)

- 120g de Ombok, riz nouveau
- 160g de bananes (Namva)
- 90g de farine de riz
- 150g de lait entier
- 120g de jus de coco
- 20g de graines de sésame blanches
- 100g de lait de coco
- 120g de sucre
- 15g de sel fin
- 30g de crème anglaise en poudre

1. Mélanger l'Ombok et les bananes coupées en dés avec la farine de riz, le lait entier, le jus de noix de coco, sucre, sel et la poudre de crème anglaise.
2. Faire des boules avec la pâte obtenue.
3. Frirer les boules à grand bain dans l'huile très chaude

Servir avec une glace à la noix de coco.



❖ CRÈME DE RIZ AU FOIE GRAS (2 PERSONNES)

- 60g de riz au jasmin
- 400ml de fond de volaille
- 80ml de fond lier
- 27g de foie gras en tranche
- 20g de julienne de céleri
- 40g de blanc de poulet
- 150ml de crème fraîche
- 1g de ciboulette

1. Cuire lentement le riz avec le fond de volaille et la ciboulette
2. Une fois cuit, prendre le riz et bien l'écraser jusqu'à ce qu'il soit en purée puis filtrer le liquide
3. Prendre le mélange avec le fond de volaille, le cuire à nouveau, ajouter la crème en fin de cuisson puis le foie gras sauté avec le céleri



❖ RIZ CAMBODGIEN, HOMARD ET CRÈME DE MOUTARDE (2 PERSONNES)

- 100g d'oignons
 - 250g de riz jasmin cambodgien
 - 120ml de fond de volaille
 - 130ml de vin blanc
 - 1g de thym
 - 1g de feuille de laurier
 - 400g de jus de homard
 - 100ml d'huile d'olive
 - 80g de riz cuit
 - 40g de crème fraîche
 - 4g de morilles
 - 40g d'homard
 - 2g de persil
 - 40g de sauce thermidor
 - Assaisonnement
1. Cuire le riz avec le vin blanc, le fond de volaille, sel et poivre pendant 20 minutes.
 2. Cuire le homard dans un bain bouillant (ne pas le cuire complètement), enlever la carapace, couper la chair en cubes et mélanger avec le riz.
 3. Ajouter à la sauce Thermidor la crème, la moutarde, le beurre et le fond de volaille
 4. Dresser l'ensemble



❖ GALETTES DE RIZ ROUGE, SORBET DE MANGUES VERTES (8 PERSONNES)

- 1000ml de mangues vertes
 - 300g de sucre
 - 10g de stabilisateur
 - 90g de riz rouge cambodgien
 - 40g riz noir collant
 - 150ml d'eau
 - 5g de sel
 - 500ml d'huile végétale
1. Laver le riz rouge ensuite faire tremper le riz rouge et le riz collant pendant deux heures
 2. Cuire les deux riz à la vapeur pendant 30 minutes
 3. Garder les a température ambiante, faire des boulettes aplaties et les faire sécher pendant 24 heures
 4. Peler les mangues vertes, les passer au Blender pour obtenir du jus, y mélanger
 5. Réchauffer l'huile et y faire frire les galettes de riz.

Servir les galettes avec le sorbet.



❖ FILET DE POULET, SAUCE À LA TRUFFE, RIZ BLANC ET ROUGE DU CAMBODGE (2 PERSONNES)

- 200g de riz blanc et rouge
 - 30g de carottes
 - 30g d'oignon
 - 25g de beurre clarifié
 - 5g d'ail
 - 20g de crème fraîche
 - 3g de truffes
 - 200g de blanc de poulet cuit dans un fond de truffes et foie gras
 - 40g de sauce suprême
 - 250g de fond de volaille
 - 45g riz pilaf rouge
 - 40g riz pilaf blanc
1. Faire cuire le riz blanc et le riz rouge avec le beurre, les carottes, oignons et le fond de volaille pendant 25 minutes
 2. Faire sauter le riz avec les carottes et les oignons
 3. Sauce suprême: faire revenir le fond de volaille avec le beurre clarifié pendant 10 minutes, ajouter la crème fraîche
 4. Insérer le foie gras et les truffes dans le blanc de poulet. Faire mariner le tout avec le sel, poivre et l'huile d'olive, envelopper le tout dans une film en plastic
 5. Faire cuire dans le fond de volaille pendant une heure, trancher et servir



❖ RIZ CAMBODGIEN AU LAIT (2 PERSONNES)

- 125g de riz cambodgien
- 75g de sucre
- 400ml de lait frais
- 25g de beurre
- 0.5g de sel
- 3 jaunes d'œufs
- 10g de zest d'orange
- 2 feuilles de gélatine

1. Laver le riz et mélanger tous les ingrédients sauf les jaunes d'œufs
2. Faire bouillir le mélange
3. Faire cuire le riz au four pendant 25 minutes
4. Une fois cuit mélanger au riz les jaunes d'œufs
5. Laisser reposer
6. Sauce: Mélanger le lait, les jaunes et le sucre, faire revenir à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser refroidir
7. Prendre 3/4 du riz et le mélanger avec 1/4 de la sauce. Y ajouter la crème, bien mélanger et y incorporer la gélatine.
8. Laisser refroidir



❖ ABALONES BRAISÉES RIZ BLANC ET ROUGE (4 PERSONNES)

- 12 petites abalones
 - 250g de fond d'abalone et porc
 - 800g fond de porc et fond de crustacés
 - 30g de sauce soja blanche
 - 30g de sauce d'huitre
 - 120g riz blanc
 - 120g riz rouge
 - Assaisonnement
1. Cuire lentement les abalones dans le fond d'abalone pendant 4 heures
 2. Cuire le riz à la vapeur dans les fonds de porc et crustacés
 3. Faire bouillir le fond d'abalone ajouter l'assaisonnement, la sauce soja et la sauce d'huitre



❖ SAINT JACQUES BRAISÉES AU RIZ JASMIN (4 PERSONNES)

- 150g de riz cambodgien
- 120g de feuille de pâte à riz
- 150g de Saint Jacques chinoises séchées
- 60g de ciboulette
- 15g de poivre de Kâmpôt
- 180ml de fond de crustacés
- 300ml d'eau
- 180g de brocolis
- 180g de carottes
- Assaisonnement
- 20g de sauce soja
- 50g de fond de Saint Jacques

1. Couper et faire bouillir les carottes et les brocolis avec l'assaisonnement.
2. Étaler la pâte de riz pour l'emballage de la garniture
3. Cuire lentement le fond de Saint Jacques avec le fond de crustacés pendant une heure

4. Nettoyer le riz avec le fond de crustacés et la ciboulette pendant 30 minutes



Organisé et sponsorisé par:



thalias®



TOPAZ
RESTAURANT®



MALIS®
RESTAURANT

www.almondgroups.com www.thalias.biz

Avec la participation de:



Remerciement:



AMRU Rice
www.amrurice.com



ANZ Royal
www.anzroyal.com



ARPEC
www.cambodiariceexporters.org



BRICo
(Battambang Rice Investment Co., Ltd.)
www.battambangrice.com



Golden Rice (Cambodia) Co., Ltd.
www.goldenricecambodia.com



Hakse
www.hakserice.com



KHMER FOODS GROUP
serving you quality rice

Khmer Foods Group
www.khmerfoods.com



Happy Hill Co., Ltd.
www.happyhillcorp.com



LORAN Group Plc
www.loranrice.com



Mekong Oryza
www.mekongoryza.com



Sofitel Angkor Hotel
www.sofitel.com



White Gold
www.khmerwhitegold.com





ENSEMBLE NOUS PROMOUVONS LE RIZ CAMBODGIEN