

Riz à sushi |

Recette pour 4 personnes



Description

Le riz parfait pour réaliser vos sushis maison!

L'astuce du chef

La variété de riz utilisée sera très importante pour cette recette.

Ingrédients

Riz

- 800 Ml Riz à grain rond à sushi
- 1200 Ml Eau
- 240 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 120 Gr Sucre
- 7 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Riz

Lavez le riz 3 fois de suite en le couvrant d'eau froide à hauteur, puis en le brassant délicatement pendant 10 seconde. Faites ensuite égoutter le riz.

Méthodes de cuisson:

1- Pour une cuisson à la casserole, faites bouillir l'eau avant d'y ajouter le riz, baissez le feu et couvrez avant de laisser cuire 20 minutes. Fermez ensuite le feu et laissez reposer 5 minutes à couvert.

2- Pour un cuisson au cuiseur à riz, versez-y l'eau et le riz, laissez cuire (environ 40 minutes).

Assaisonnement

Mélangez à l'aide d'un fouet le vinaigre de riz, le sucre et le sel.

Lorsque le riz est cuit, ajoutez le mélange de vinaigre et mélangez le tout très délicatement.

Laissez reposer le riz 15 minutes avant de l'utiliser.

Bon appétit!