

Riz jasmin à la vietnamienne (Com) |

Recette pour 4 personnes

Description

``Com`` mot Vietnamien pour parler du riz

L'astuce du chef

Vous pouvez également utiliser le cuiseur à riz en utilisant la même méthode.

Ingrédients

Riz Jasmin

- 250 Ml Riz au jasmin
- 375 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Riz au Jasmin

Déposez le riz dans une casserole, versez dessus suffisamment d'eau pour bien le couvrir et frotter les grains entre vos mains plusieurs fois. Retirez l'eau et répéter la même opération à 1 ou 2 reprises, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit presque translucide. Égouttez le riz. Versez l'eau froide mesurée dans la casserole et portez à ébullition. Ajoutez le riz, baissez le feu (moyen) et couvrez la casserole. Poursuivre la cuisson à frémissement pendant 10 minutes. Retirez du feu et laissez reposer pendant 5 minutes sans retirer le couvercle.

Remuer délicatement à la fourchette ou avec des baguettes de façon à séparer les grains de riz et servir chaud.

Bon appétit!