

Riz à sushi: (Pour 4 personnes)

Ingrédients :

Pour le riz :

- 500g de Riz rond japonais.
- 720ml d'eau.

Pour le vinaigre :

- 125g de vinaigre de riz
- 55g de sucre
- 1 C.C de sel

Procédé :

1. Rincer le riz dans un récipient jusqu'à ce que l'eau soit claire. (3 fois maximum).
2. Mettre le riz et l'eau dans le cuiseur à riz et laissez cuire **sans ouvrir le couvercle** jusqu'à ce que celui ci se mette en mode "maintien au chaud". Laisser le riz se gorger pendant 10 à 15 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une casserole : Préparer le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Faites chauffer à feu doux la préparation quelques secondes pour faire dissoudre le sucre et le sel.
4. Étaler le riz dans un grand plat pour le laisser refroidir. Utiliser un éventail pour plus de simplicité. Incorporer le vinaigre dans le riz en utilisant une spatule pour ne pas écraser le riz. Lorsque le riz est tiède et bien mélangé, vous pouvez : Soit l'utiliser dans diverses préparations, ou le manger tel quel avec du sésame, de la sauce soja, etc..