

## **Cuisson du riz à sushi**

*Environ 30 bouchées*

### **Matériel nécessaire :**

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ tamis
- ❖ casserole
- ❖ cuillère en bois
- ❖ bol

### **Ingrédients :**

- ❖ 350 ml de riz à sushi
- ❖ 450 ml d'eau froide
- ❖ 50 ml de vinaigre de riz
- ❖ 5 ml de sel
- ❖ 30 ml de sucre

### **Méthode :**

#### **Rincer le riz**

Déposer le riz à sushi dans un bol. Remplir le bol d'eau, brasser le riz et égoutter à l'aide d'une passoire. Répéter ces opérations 4 fois pour bien rincer le riz.

#### **Cuire le riz**

Déposer le riz dans une casserole, ajouter l'eau. Porter à ébullition tout en remuant. Dès que l'eau bout, baisser le feu au minimum, couvrir et cuire 15 minutes. Laisser reposer ensuite pendant 10 minutes sans ôter le couvercle.

#### **Dissoudre le sucre et le sel dans le vinaigre de riz**

Tiédir le vinaigre de riz 30 secondes au micro-ondes avec le sel et le sucre. Mélanger de façon à les dissoudre dans le vinaigre de riz.

#### **Humecter le riz avec le vinaigre**

Déposer le riz cuit dans un bol, verser le vinaigre de riz dessus et mélanger délicatement. Déposer un linge humide sur le riz.

N.B. : Il est important de respecter cette recette à la lettre pour éviter soit de brûler le riz ou encore d'obtenir un riz insuffisamment cuit ou trop collant.