

Riz à la japonaise



2 ½ tasses de riz japonais
2 ½ tasses d'eau
15 g matsutaké séché
1 tofu grillé
4 cuillères à thé de saké
4 cuillères à thé sauce soya

Préparation :

Réhydrater les matsutakés dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.

Lavez le riz dans l'eau froide jusqu'à ce que l'eau devienne claire et égouttez à la passoire.

Disposer l'eau et le riz dans le cuiseur à riz (ou casserole) et laissez gonfler 30 minutes.

Coupez les matsutakés en petits morceaux et le tofu (grillé auparavant) en longs morceaux et placez le tout avec le reste des ingrédients dans le cuiseur.

Mettez en marche jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Servez avec du poisson rôti, fumé ou macéré dans le citron.