



Riz japonais

Pour 4 portions.



Préparation : 5 min. • Cuisson : 12 min. • Repos : 10 min.



Ingrédients

- 450 g de riz japonais
- 60 cl d'eau



Préparation



Rincez le riz dans plusieurs bains jusqu'à ce que l'eau soit limpide.



Egouttez-le et mettez-le dans une casserole avec l'eau.



Couvrez, portez à ébullition, puis laissez cuire 12 min à feu très doux.



Retirez la casserole du feu et laissez reposer 10 min environ à couvert.

Le riz est aussi important au Japon que le pain chez nous.

Le riz japonais (japonica) est un riz à grain rond contenant beaucoup d'amidon, ce qui lui donne un aspect un peu collant.

Pour le remplacer, vous pouvez utiliser du riz rond blanc italien (carnaroli ou arborio). La cuisson proposée ci-dessus vous permettra d'obtenir un riz d'une très belle consistance, moelleux, tout en étant légèrement ferme sous la dent.

