



# 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.

