

## Recette de Sushi



### Ingrédients

- 2tasses de riz blanc gluant non cult(riz à sushi)
- 2 tasses d'eau
- sel
- ½ tasse de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- ¼ tasse de sucre blanc
- 1 cuillère à café de sel

### Méthode

1. Rincez le riz dans une passoire ou une passoire jusqu'à ce que l'eau soit claire. Mélanger avec de l'eau dans une casserole moyenne. Porter à ébullition, puis réduire le feu à doux, couvrir et cuire 20 minutes. Le riz doit être tendre et l'eau doit être absorbée. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid pour être manipulé.
2. Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre de riz, l'huile, le sucre et le sel. Cuire à feu moyen jusqu'à dissolution du sucre. Laisser refroidir, puis incorporer au riz cuit. Lorsque vous versez cela dans le riz, il semble très humide. Continuez à remuer et le riz sèche en refroidissant.