

les recettes d'Alice

Le riz à shusis Etape1



INGREDIENTS

550g de riz japonais
75 cl d'eau
1 bâton de kombu
2 cs de saké



MATERIEL NECESSAIRE

Casserole avec couvercle adapté



PREPARATION ET REALISATION

. Rincez 550 g de riz japonais plusieurs fois à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau soit claire et transparente. Laissez égoutter le riz dans une passoire pendant une heure. Mettez-le dans une casserole, couvrez de 75 cl d'eau froide et ajoutez éventuellement un morceau de kombu de 4 cm de côté essuyé au préalable avec un linge humide, et 2 cuillère à soupe de saké. Portez à ébullition, puis retirez le kombu. Couvrez avec un couvercle adapté, baissez le feu et laissez frémir à feu doux pendant 15 minutes, puis arrêtez le feu mais laissez la casserole sur la plaque de cuisson. Retirez le couvercle, posez aussitôt un linge sur la casserole pour absorber la vapeur d'eau, remettez le couvercle et laissez reposer 15 minutes. Vous pouvez aussi faire cuire le riz dans un autocuiseur (dans ce cas, suivez le mode d'emploi)



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une portion de riz à sushis(1.1kg de riz cuit)

Alice Délice



les recettes d'Alice

Le riz à shusis Etape2



INGREDIENTS

8cl de vinaigre de riz
1 ½ cuillères à soupe de sucre
½ cuillère à café de sel



MATERIEL NECESSAIRE

Cuillère à riz/ plat non métallique/



PREPARATION ET REALISATION

Versez le riz cuit dans un grand récipient non métallique peu profond en l'étalant bien. Dans un bol, mélangez 8 cl de vinaigre de riz japonais avec 1 ½ cuillère à soupe de sucre en poudre et ½ cuillère à café de sel en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Arrosez en le riz chaud. Mélangez avec une spatule à riz ou une fine cuillère à soupe en effectuant des mouvements brefs et rapides et en veillant à ne pas écraser le riz. Traditionnellement, on se sert(d'un éventail pour refroidir le riz pendant que l'on incorpore le vinaigre sucré. Une fois le riz refroidi, couvrez-le avec un linge humide. L'idéal est d'utiliser le riz aussitôt et de ne pas le mettre au réfrigérateur. Par contre il faut impérativement conserver le riz au frais si vous ne l'utilisez pas de suite pour éviter la formation de bactéries ;



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une portion de riz à sushis(1.1kg de riz cuit)

Alice Délice

