



Riz collant pour Sushi



INGRÉDIENTS :

- 2 tasses de Riz (type Calrose)
- 3 $\frac{3}{4}$ tasses d'eau froide
- 1/3 tasse de vinaigre de riz naturel
- 2 c. à thé de sucre blanc
- 2 c. à thé de sel

PRÉPARATION :

1. Placer le riz dans un bol et couvrir d'eau froide. Rincer le riz doucement jusqu'à ce que l'eau devienne trouble. Égoutter et répéter de quatre à cinq fois ou jusqu'à ce que l'eau devienne complètement claire.
2. Transférer le riz dans un tamis et laissé égoutter complètement (10 minutes).
3. Dans un bol, faire dissoudre le sel et le sucre dans le vinaigre de riz naturel (mettre de côté).
4. Mettre le riz et l'eau dans un chaudron, couvrir et apporter à ébullition.
5. Baisser le feu à très doux et laisser mijoter environ 20 minutes.
6. Lorsque l'eau est complètement absorbée par le riz, retirer du feu.
7. Ajouter le mélange de vinaigre, sucre et sel au riz, bien mélanger le tout.
8. Laisser refroidir un peu et remuer de temps à autre.
9. Le riz se travailler beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

Produit environ 7 à 8 rouleaux de Sushi (approximativement pour 6 personnes)

Basé sur une recette de Ricardo, mais avec quelques variantes :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5915-riz-a-sushi-de-base-de-genevieve-everell>