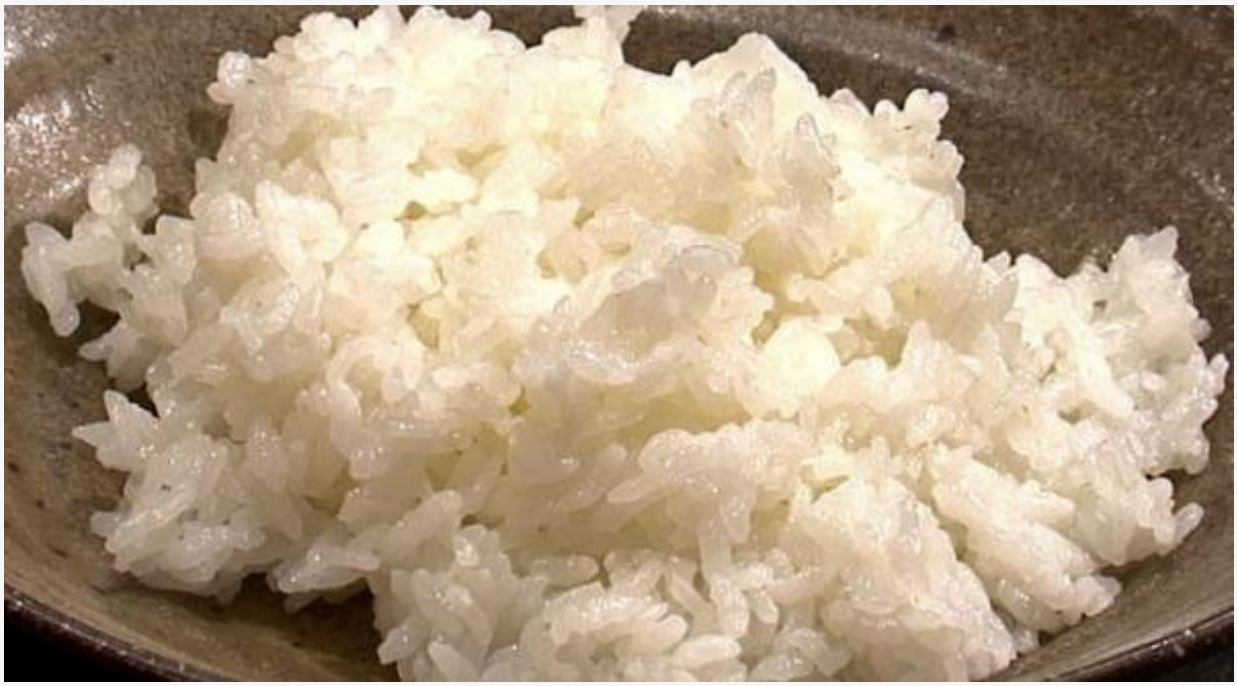
Hisayuki Takeuchi

Riz

Riz blanc japonais « gohan »



1h10	5 min	20 min	45 min	298
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz blanc japonais

500 g **Riz rond**

Étape 1

Préparation du riz

1. Verser le riz dans un saladier d'eau puis remuer avec les doigts pour nettoyer le riz en veillant à ne pas le casser.
2. Egoutter le riz dans une passoire disposée au dessus d'un saladier. Réserver le riz dans un saladier.
3. Verser le riz dans une casserole et recouvrir d'eau. On doit ajouter la même quantité d'eau que de riz. Laisser reposer pendant 30 minutes hors du feu.
4. Après ce temps, le niveau de l'eau doit faire la taille d'une phalange entre le riz et la surface de l'eau. Si c'est le cas, le riz à suffisamment reposé.
5. Placer la casserole sur la plaque et commencer la cuisson sur feu doux. Laisser cuire pendant 2 minutes.
6. Après 2 minutes, mélanger puis augmenter progressivement la température jusqu'à ébullition.
7. Une fois à ébullition, mélanger le riz puis recouvrir d'un couvercle. Laisser cuire sur feu doux pendant 15 minutes sans retirer le couvercle.
8. Lorsque le riz est cuit, laisser reposer pendant 15 minutes avec le couvercle.

Étape 2

Dressage

1. Après le temps de repos, soulever le couvercle. Laisser tremper une spatule en bois dans un saladier d'eau.
2. Disposer le riz dans une assiette de service avec la spatule mouillée pour que le riz ne colle pas dessus, puis servir.