

*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.