Riz japonais vinaigré pour sushi et maki

(<https://odelices.ouest-france.fr/recette/riz-japonais-vinaigre-pour-sushi-et-maki-r1156/>)

UNE RECETTE CUISINÉE PAR

Marie-Laure Tombini

Le riz rond japonais se trouve dans les épiceries asiatiques. C'est un riz spécial, riche en amidon, qui devient un peu collant lorsqu'il est réussi. La cuisson du riz est peut-être l'étape la plus difficile pour faire des sushis ou des makis. Les maîtres en sushi japonais mettent des années à en apprendre l'art. Mais on y arrive très bien à la maison, alors n'hésitez pas à vous lancer !

FACILE

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 25 MIN

REPOS : 30 MIN

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 300 g de riz rond japonais
- 30 cl d'eau
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 1/2 cuillerée à café de sel

PRÉPARATION

1. Versez le riz dans une passoire, plongez-le dans un grand saladier et mélangez bien. Éliminez l'eau laiteuse et continuez de laver le riz à l'eau courant jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit bien claire. Laissez essorer 30 min.
2. Pendant ce temps, faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laissez cuire sans bouillir, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.
3. Placez le riz et l'eau dans une casserole à fond épais. Couvrez d'un couvercle. Faites chauffer sur feu moyen (presque doux) pour porter l'eau à ébullition. Ne retirez pas le couvercle, écoutez le bruit provenant de la casserole. Comptez 5 min de cuisson à partir de l'ébullition.
4. Poursuivez la cuisson 10 min sur feu très doux, sans soulever le couvercle.
5. Ôtez du feu, laissez le couvercle et laissez reposer 10 min.

6. Déposez le riz dans un grand saladier et versez la sauce vinaigrée. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, en faisant attention de ne pas écraser les grains.

Mon conseil : gardez votre riz à température ambiante jusqu'à utilisation. Au réfrigérateur, il deviendrait dur et compact.

“ Je vous livre ici la recette que je réalise depuis des années et je n'ai aucun problème avec : le riz ne colle pas au fond de la casserole et il n'est pas sec du tout. Je pense que c'est une recette très difficile car il faut adapter le temps de cuisson à la minute près selon la variété de riz que l'on utilise et le matériel dont l'on dispose. Je cuisine pour ma part avec une plaque à induction et je mets sur feu moyen plutôt faible au départ et après sur feu très doux. Si le riz colle en dessous de la casserole, c'est qu'il a trop cuit. S'il se dessèche, je dirais qu'il a cuit trop fort. J'ai fait de nombreux tests avant d'avoir ma recette idéale. J'espère que vous réussirez à trouver la recette qui vous convient le mieux.