

# Cuisson du riz à la cocotte minute



🍛 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

*Cuisson sous pression rapide et reproductible, idéale quand on veut un contrôle précis du temps. Convient à toutes les variétés de riz blanc.*

Monde

## INGRÉDIENTS

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| □ riz | 300 g | □ sel |
| □ eau | 330 g |       |

## PRÉPARATION

1. Rincer le *riz* à l'eau froide en changeant l'eau 3 à 5 fois, jusqu'à ce qu'elle devienne claire.
2. Déposer le riz dans la *cocotte minute*, ajouter l'*eau* (ratio **\*\*1.1** en poids\*\*) et une pincée de *sel*.
3. Fermer la cocotte et porter à pression à feu vif. Dès que la soupape siffle ou que l'indicateur monte, baisser à feu moyen-doux et compter 4 *minutes chrono*.
4. Hors du feu, **\*\*décompresser rapidement\*\*** (ouvrir la valve de relâche ou passer la cocotte sous l'eau froide).
5. Ouvrir dès la chute de pression, égrainer à la fourchette et servir.

**\*\*Avantages\*\*** vs rice cooker : contrôle au chrono plutôt qu'au capteur, décompression rapide qui stoppe nettement la cuisson, durée totale ~10 min.

**\*\*Quantité minimale\*\*** : la plupart des cocottes minute exigent au moins 250 ml de liquide pour fonctionner. Pour de petites portions, doubler le riz et l'eau ou utiliser une autre méthode.

**\*\*Sous-cuisson volontaire\*\*** (lyophilisation) : passer à 3 minutes sous pression, décompression rapide impérative, étalement immédiat sur plaque.

**\*\*Variante panier vapeur\*\*** : déposer le riz dans un panier vapeur surélevé avec l'eau en dessous (sans contact direct), 8 minutes sous pression. Cuisson plus douce, grains parfaitement séparés.