

Cuisson du riz au rice cooker



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 25m

Cuisson par absorption en environnement scellé, sans perte par évaporation. Méthode reproductible et sans surveillance, idéale pour le riz blanc (basmati, jasmin, long grain, japonica).

Asie

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. Le rinçage enlève l'amidon de surface et donne des grains plus séparés.
2. Égoutter et déposer le riz dans la cuve du *rice cooker*.
3. Verser l'*eau* (ratio ****1.1 en poids****, équivalent à 1 (.2 en volume) et ajouter une pincée de *sel* si souhaité.
4. Lancer le programme standard. Le rice cooker bascule automatiquement en mode Warm dès que toute l'eau est absorbée.
5. Laisser reposer 5 *minutes* en mode Warm couvercle fermé, pour que la vapeur résiduelle finisse d'égaliser la cuisson.
6. Égrainer délicatement à la fourchette avant de servir.

****Ratios indicatifs**** selon le riz : - Basmati / jasmin : 1.05-1.1 - Long grain : 1.1 - Japonica (sushi) : 1.1-1.2 - Riz complet : 1.5-1.7

****Sous-cuisson volontaire**** (pour lyophilisation, salade de riz ferme, paella...) : ratio 0.9, sortir immédiatement après le clic sans repos, étaler sur plaque pour stopper la cuisson.

****Conservation**** : 24 h au réfrigérateur dans un contenant hermétique, ou réutilisation immédiate pour riz sauté.

traditionnel