

Recettes générales

- Cuisson du riz à la japonaise
- Tsuyu (sauce)

Cuisson du riz à la japonaise

Ingrédients

- 500 grammes de riz
- 600 millilitres d'eau (120% du nombre de grammes de riz, donc)

Préparation du riz

- laver le riz jusqu'à ce que l'eau de lavage soit claire et l'égoutter
- mettre dans une casserole avec l'eau
- laisser reposer 20 à 30 minutes
- faire cuire à feu vif avec un couvercle
- après ébullition, baisser le feu et laisser cuire pendant 10 minutes
- couper le feu et laisser refroidir avec le couvercle pendant 10 minutes

On ne doit surtout pas soulever le couvercle pendant la cuisson ! Ou alors extrêmement brièvement.

Tsuyu (sauce)



Ingrédients (pour 30 cl de sauce)

- 1 petite poignée de bonite séchée
- 6 cuillères à soupe de mirin
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 20 centilitres d'eau

Préparation

- Versez l'eau dans une casserole
- Ajoutez le reste des ingrédients
- Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition
- Arrêtez le feu et laissez refroidir
- Filtrez la sauce

Cette sauce peut normalement se conserver une semaine au réfrigérateur. Personnellement, j'ai déjà laissé la sauce trois semaines au réfrigérateur sans souci.

Utilisation

On peut utiliser cette sauce dans une omelette (pour les makis) par exemple) ou comme bouillon pour des nouilles soba (mon utilisation principale ☐ : après cuisson, on met les soba dans un bol avec du tsuyu et de l'eau chaude).