

# 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).