

# 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.

---

Révision #3

Créé 23 janvier 2020 15:06:54 par Luc

Mis à jour 27 janvier 2020 17:21:06 par Luc