

2. RIZ À SUSHI

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

LE SUSHI DU DÉTAIL

INGREDIENTS

1kg de riz à sushis*
1,2l d'eau
20cl vinaigre de riz préparé*

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4
Difficulté | ★
Temps | 1h15

RECETTE

01

Lavez le riz plusieurs fois à l'eau froide dans une passoire, en le remuant légèrement, jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit bien claire. Laissez égoutter pendant 20 min.

02

Dans une grande casserole qui n'attache pas : mettez le riz égoutté et l'eau, puis cuisez à plein feu pendant 5 min, puis 20 min à moyen feu. Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson.

03

Ensuite, coupez le feu et laissez reposer 20 min dans la casserole, toujours avec le couvercle.

04

Quand le riz est prêt, transférer le riz dans un hangiri* (ou à défaut, un grand plat en porcelaine), et arrosez-le petit à petit du vinaigre de riz préparé en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bambou (20min). Lorsque le riz est tiède, il est utilisable.

NB : Attention, ne mettez pas le riz à sushis au frigo, il durcira immédiatement. Recouvrez-le d'un tissu légèrement humide pour le garder quelques heures.