



# Riz japonais





Pour 4 portions

 Préparation : 5 min. • Cuisson : 12 min. • Repos : 10 min.

## Ingrédients

- 450 g de riz japonais
- 60 cl d'eau

## Préparation

-  Rincez le riz dans plusieurs bains jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
-  Egouttez-le et mettez-le dans une casserole avec l'eau.
-  Couvrez, portez à ébullition, puis laissez cuire 12 min à feu très doux.
-  Retirez la casserole du feu et laissez reposer 10 min environ à couvert.

*Le riz est aussi important au Japon que le pain chez nous.*

*Le riz japonais (japonica) est un riz à grain rond contenant beaucoup d'amidon, ce qui lui donne un aspect un peu collant.*

*Pour le remplacer, vous pouvez utiliser du riz rond blanc italien (carnaroli ou arborio). La cuisson proposée ci-dessus vous permettra d'obtenir un riz d'une très belle consistance, moelleux, tout en étant légèrement ferme sous la dent.*

