

Riz au vinaigre pour les sushis (sushi meshi)

Ingrédients

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 15 mn.

- 3 tasses de riz
- 1/3 de tasse de vinaigre de riz
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel



Méthode

1. Cuire le riz. Pendant ce temps, mélangez le vinaigre, 2/3 de tasse d'eau, le sucre et le sel.
2. Etalez le riz encore chaud sur une planche à découper humidifiée. Versez le mélange de vinaigre, d'eau, de sucre et de sel harmonieusement sur le riz. Conservez-en un peu pour vous humidifier les mains.
3. Mélangez doucement le riz pour incorporer l'eau vinaigrée directement avec les mains humides.

La prochaine fiche expliquera comment réaliser les sushis ensuite.

La cuisson du riz demande surtout de bien le laver pour en enlever tout l'amidon. Lavez-le 3 fois au moins avant de le cuire.