



Riz à Sushi (shari)

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Incontournable pour une confection réussie de sushis japonais, le riz vinaigré nécessite une préparation méticuleuse d'ingrédients dont certains, comme riz japonais à grain court et le vinaigre de riz à sushi, sont irremplaçables. Un riz à sushi parfaitement assaisonné est à la fois moelleux et équilibré en goût entre le sucré, salé et acidulé.

Quantité: 1,2 kg - Difficulté: Facile - Préparation: 35 min - Cuisson: 35 min - Durée: 1 h 10

Ingrédients

- 500 g (600 ml) de riz japonais
- 665 ml de bouillon de kombu

Mélange vinaigré

- 5 cuillères à soupe (72 ml) de vinaigre de riz japonais
- 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à café (36 ml) de sucre
- 1 cuillère à café (6 ml) de sel
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de mirin (facultatif)

Recette liée

- [Bouillon de kombu \(Kombu dashi\)](#)

Préparation

1. La veille, préparer le bouillon de kombu en suivant la recette.
2. Laver abondamment le riz dans un saladier jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
3. Rajouter de l'eau et laisser tremper pendant 1/2 heure.
4. En parallèle, mélanger intimement dans un bol le vinaigre, le sucre, le sel et le mirin.
5. Remuer régulièrement ce mélange afin que le sel et le sucre se dissolvent bien.
6. Bien déguster le riz.
7. Le cuire soit à la casserole, soit avec un autocuiseur à riz (voir ci-dessous).
8. Une fois le riz cuit, le verser aussitôt dans un plat long non métallique, en pyrex par exemple. L'étaler régulièrement avec une spatule en détachant bien les grains sans les écraser.
9. Incorporer délicatement et progressivement le mélange vinaigré au riz en éventant bien l'ensemble afin qu'il refroidisse en même temps.

Cuisson du riz classique

1. Une fois le riz égoutté, le mettre dans une cocotte à fond épais avec le bouillon de kombu.
Porter à ébullition à feu moyen.
2. Couvrir et laisser cuire 2 minutes à feu vif, puis 5 minutes à feu moyen.
3. Passer à feu doux et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Cuisson du riz à l'autocuiseur

1. Une fois le riz égoutté, le mettre dans le bol de l'autocuiseur avec le bouillon de kombu.
Couvrir et lancer la cuisson.
2. Lorsque l'autocuiseur passe en mode maintien au chaud, l'éteindre, couvrir le bol avec un linge propre, puis remettre le couvercle et laisser reposer pendant 15 minutes.

Remarques ou suggestions

- Le bouillon de kombu peut être remplacés par la même quantité d'eau.
- Dans la recette traditionnelle, le riz est éventé avec un éventail. Un sèche-cheveux avec position froid fera aussi l'affaire, à condition de l'utiliser plutôt en fin de mélange et pas trop près du riz.
- Si, une fois prêt, le riz doit attendre, couvrir le plat avec du film alimentaire et ne pas réfrigérer.

Ingrédients originaux

- Vinaigre de riz japonais
- Riz japonais
- Mirin