

Riz à Sushi (shari)

Quantité : pour environ 1,2 kg de riz à sushi - Durée totale : 2 heures

Ingrédients

- 500 g (600 ml) de riz japonais
- 700 ml de [bouillon de kombu](#)
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de saké

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
-

Préparation

1. Laver abondamment le riz dans un saladier jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
2. Le laisser égoutter pendant une heure.
3. Mélanger intimement dans un bol le vinaigre, le sucre et le sel.
4. Cuire le riz soit à la casserole, soit avec un autocuiseur à riz (voir ci-dessous).
5. Pendant toute la cuisson du riz, remuer régulièrement le mélange vinaigré afin que le sel et le sucre se dissolvent bien.
6. Verser le riz dans un plat long non métallique, en pyrex par exemple. L'étaler régulièrement avec une spatule en détachant bien les grains sans les écraser.
7. 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](#) et le saké. 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](#) et le saké. 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](#) et le saké peuvent être remplacés par la même quantité d'eau.
-



Riz à Sushi (shari)

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

- 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.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 14 octobre 2012.