

Riz à sushi

Ingrédients (2 personnes):

1½ tasse ou 340g (2 gobelets de cuiseurs à riz de 180ml) de riz à sushi (calrose)

1½ tasse ou 360ml (2 gobelets de cuiseurs à riz de 180ml) d'eau

3 c. à table de vinaigre de riz

2 c. à table de sucre

1 c. à thé de sel

Note: Les quantités ci-dessus feront 4 à 5 gros rouleaux (maki) ou 8-10 petits rouleaux (hosomaki). Ces quantités sont pour environ 2 personnes. Pour chaque personne additionnelle, ajouter ces quantités à la recette de base:

3/4 tasse ou 170g (1 gobelet de cuiseur à riz de 180ml) de riz à sushi (calrose)

3/4 tasse ou 180ml (1 gobelet de cuiseur à riz de 180ml) d'eau

1½ c. à table de vinaigre de riz

1 c. à table de sucre

1/2 c. à thé de sel

Préparation

Mélanger ensemble le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Mettre au micro-ondes environ 20 secondes. Mettre de côté.

Rincer le riz non-cuit 4 fois, puis bien égoutter.

Mettre le riz dans le cuiseur à riz puis ajouter l'eau. Commencer la cuisson, il ne faut pas ouvrir le couvercle durant la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, débrancher la machine puis laisser reposer 10 minutes (toujours en gardant le couvercle fermé).

Transférer le riz cuit dans un grand contenant, le remuer légèrement puis ajouter le mélange de vinaigre. Remuer le riz sans l'écraser jusqu'à ce que tout le vinaigre soit absorbé, et si possible le ventiler un peu en même temps pour le faire refroidir un peu plus vite.

Le riz est prêt à être utilisé lorsqu'il est tiède.