



RIZ VINAIGRÉ ET RIZ THAI - 10 PERS.

INGRÉDIENTS

- 500g de riz rond
- 50 cl d'eau
- 6 cl de vinaigre de riz
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de sel

- 500g de riz thai
- 75 cl d'eau pour la cuisson

USTENSILES

- 2 casseroles
- Passoire pour égoutter le riz

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 20 min
- Cuisson | 35 min

MÉTHODE

1 Préparation du riz vinaigré

Laver le riz plusieurs fois en frottant dans une casserole rempli d'eau. Laisser égoutter 20 min. Mettre le riz et l'eau dans une casserole profonde et laisser bouillir 3 min.

Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 20 min.

Mélanger à feu très doux le vinaigre, le sel et le sucre jusqu'à complète dilution.

Mélanger le riz et l'assaisonnement délicatement dans un saladier.

2 Préparation du riz thai

Placer le riz dans une casserole. Recouvrir d'eau. Remuez doucement les grains entre vos doigts puis laisser reposer quelques secondes. Egoutter le riz. Répéter cette action jusqu'à ce que l'eau soit claire (environ 3 fois).

Porter une casserole d'eau à ébullition. (75 cl environ).

Quand l'eau bout, versez le riz et couvrez.

Diminuez un peu le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'il ne reste quasiment plus d'eau dans la casserole. Laissez cuire 15 minutes à couvert afin que la vapeur finisse de cuire le riz. N'enlevez pas le couvercle pendant cette opération.