Riz à sushi

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 Grand à partir de 2021

Aromatique, collant et versatile: Le riz à sushi ne convainc pas seulement sous forme de rouleaux classiques, mais aussi dans les bols, les plats fusion créatifs et les snacks modernes.

Riz à sushi

200 g de riz à sushi

300 ml d'eau

Aromatisation

50 ml de vinaigre de riz

2 cc de sucre

½ cc de sel

Riz à sushi

Laver le riz sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire, égoutter. Mettre le riz avec l'eau dans un plat adapté au four, insérer sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 30 minutes. Mettre le riz à sushi dans un bol.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 30 min

Aromatisation

Chauffer le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans une petite casserole, dissoudre le sucre et le sel en remuant. Mélanger la réduction au vinaigre et le riz chaud.

Accessoires

Plat résistant au four d'une contenance d'environ 1,5 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025