

Riz à la vapeur.



Température : 100°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : Voir temps indiqué sur le paquet et ajouter environ 30% de temps supplémentaire

Ingrédients :

1 volume de riz

1,5 à 2 volumes d'eau (selon la nature du riz)

Sel

Ingrédients pour la variante :

1 volume de riz

1,5 à 2 volumes de bouillon de volaille
(selon la nature du riz)

2 feuilles de laurier

4 clous de girofle

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez le riz dans un plat et ajoutez le liquide en fonction de la quantité de riz. Salez.
- Laissez cuire selon le temps indiqué sur le paquet de riz en ajoutant environ 30% de temps supplémentaire.
- Le riz développe ses saveurs grâce à la vapeur, ne colle pas et ne risque pas de sur-cuisson.

Variante

- En Inde, le riz est souvent parfumé. Pour cela, il suffit d'ajouter les ingrédients cités ci-dessus et de laisser cuire selon la recette de base.