

## Cuisson du riz au Thermomix

### La solution est là :

Vous mettez dans votre bol le sel (1/2 à 1 càc), puis vous insérez le panier vide, vous versez le riz (si pour des questions nombre de personnes vous avez besoin de peser le riz, soit.

Vous enclencherez alors la balance, une fois le panier vide inséré : 60g/personne environ) (c'est ce que j'ai fait et au final le panier était presque rempli en fin de cuisson)

Ensuite, vous versez de l'eau par-dessus le riz, bien mettre la carafe d'eau au-dessus du panier pour que l'eau mouille bien tout le riz (**c'est le secret d'une cuisson homogène!**), ou alors, pour être sûr de bien mouiller le riz, passez d'abord le panier avec le riz sous le robinet, puis remettez le panier dans le bol et versez l'eau. (C'est en faite la solution la plus efficace)

Et maintenant, tout le succès repose sur cette petite astuce: Quand vous voyez arriver l'eau à fleur du riz, vous arrêtez. Il y en aura assez pour une cuisson parfaite!

Programmez alors 20 minutes (voir 18 et goûter) à **température Varoma et vitesse 1** (pour jusqu'à 300g de riz).

Prolongez de jusqu'à 5 minutes si vous mettez entre 300g et 500g de riz.

Quand la température est atteinte, il peut arriver que l'eau bouillonne assez fort et remonte par l'orifice. Et j'avoue qu'à ce moment là je me suis dit "aie aie aie sa vas déborder, si vous avez peur retirer un peu d'eau, mais pas trop quand même.

Votre riz sera parfaitement cuit!

Le riz obtenu est parfait, léger, et si vous le souhaitez plus parfumer, pourquoi pas ajouter dans l'eau un bouillon cube émiété.