

# Guide de cuisson du riz au Thermomix

---

## Ingrédients nécessaires

- 300g de riz (basmati ou riz long grain)
- 1000g (1 litre) d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (optionnel, pour éviter que le riz ne colle)

## Matériel requis

- Robot Thermomix (compatible avec tous les modèles)
- Panier cuisson
- Spatule

## Étapes de préparation

- Rincer abondamment le riz à l'eau froide dans le panier cuisson jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
- Verser les 1000g d'eau dans le bol du Thermomix.
- Ajouter le sel et l'huile dans l'eau.
- Insérer le panier cuisson contenant le riz dans le bol.
- Programmer 20 minutes / Température Varoma / Vitesse 4.
- À la fin de la minuterie, retirer le panier à l'aide de l'encoche de la spatule.
- Transvaser le riz dans un plat de service et égrainer à l'aide d'une fourchette.

## Conseils de réussite

- Ne dépassez pas 300g de riz pour garantir une cuisson homogène dans le panier.
- Le temps de cuisson peut varier de 1 à 2 minutes selon la variété de riz utilisée.
- Pour un riz parfumé, ajoutez une gousse de cardamome ou une étoile de badiane dans l'eau de cuisson.
- Si vous souhaitez un riz plus tendre, prolongez la cuisson de 2 minutes.