

Guide Pratique : Réussir la Cuisson du Riz au Thermomix

Les fondamentaux

- Ratio standard : 300g de riz pour 1000g (1L) d'eau.
- Utiliser systématiquement le panier cuisson pour un résultat aéré.
- Saler l'eau dans le bol avant d'insérer le panier.
- Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire avant la cuisson.

Temps de cuisson (Température 100°C / Vitesse 4)

- Riz Basmati : 15 à 18 minutes
- Riz Thaï : 18 à 20 minutes
- Riz long grain classique : 20 à 22 minutes
- Riz complet : 35 à 40 minutes

Étapes de préparation

- Rincer le riz dans le panier cuisson sous l'eau froide.
- Verser 1 litre d'eau dans le bol du Thermomix.
- Insérer le panier cuisson contenant le riz rincé.
- Programmer le temps selon le type de riz, 100°C, vitesse 4.
- À la fin de la minuterie, retirer le panier à l'aide de l'encoche de la spatule.
- Égoutter quelques secondes et servir immédiatement.

Astuces pour un riz parfait

- Parfumez l'eau de cuisson avec une gousse d'ail, un morceau de gingembre ou une étoile de badiane.
- Remplacez une partie de l'eau par du bouillon de légumes pour plus de saveur.
- Ne laissez pas le riz dans le bol après la cuisson pour éviter qu'il ne continue de cuire et devienne collant.
- Ajoutez une noisette de beurre ou un filet d'huile d'olive après cuisson pour détacher les grains.