

Recettes

Riz aromatisé et champignons *maitake*



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 360 ml. (ou 1 tasse $\frac{1}{2}$) de riz blanc
- 500 ml. (ou 2 tasses et $\frac{1}{8}$) d'eau pour faire cuire le riz
- 100 g. de champignons *maitake* frais
- 200 ml. (ou $\frac{7}{8}$ de tasse) d'eau pour faire cuire les champignons *maitake*
- 1 cuillère à café de sel
- 100 ml. (ou un peu moins d' $\frac{1}{2}$ tasse) de sauce de soja
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre

Préparation

1. Briser les champignons *maitake* en morceaux de la taille d'une bouchée. Les faire cuire dans 200 ml. d'eau assaisonnée avec la sauce de soja, le sucre, le sel et l'huile.
2. Rincer le riz blanc et l'égoutter dans une passoire pendant que les champignons cuisent.
3. Quand les champignons *maitake* sont imprégnés de l'arôme de l'assaisonnement, arrêter le feu et les enlever de la casserole.
4. Ajouter 500 ml. d'eau au jus de cuisson resté dans de la casserole.
5. Mettre le riz égoutté dans un rice cooker (un autocuiseur), puis y verser le liquide de l'étape 4. Ajouter les champignons *maitake* cuisinés, puis faire cuire le tout.
6. Bien mélanger avant de servir.