

RIZ COLORE

Pour manipulation, transvasement

Ingrédients :

- 30 ml de vinaigre blanc,
- 20 gouttes de colorant alimentaire environ (selon intensité souhaitée),
- 250 gr de riz environ,
- Sachet congélation,
- Plaque ou papier

Préparation :

- Mettre riz dans sachet,
- Verser le mélange (vinaigre + colorant) dans le sachet,
- Refermer le sachet et bien malaxer pour ne pas oublier les grains centraux et une bonne imprégnation homogène,
- Attendre 5 mn et ouvrir le sachet pour séchage. Plusieurs solutions, s'il fait chaud, séchage à l'air libre. S'il fait froid, placer le riz sur une plaque de cuisson, enfourner 10 mn à 50°C dans le four.

