

A close-up photograph of a bowl filled with fluffy white rice. The bowl has a blue floral pattern on its interior. A circular graphic with a dashed border is overlaid on the top center of the bowl.

ASTUCES



CUISSON DU RIZ À L'AVANCE

Pour faire un bon riz frit, il est essentiel que le riz que vous utilisez soit complètement refroidi. Vous pouvez même le faire cuire la veille et le conserver au frigo. Vous obtiendrez un vrai riz frit, qui ne sera pas pâteux. En fait, vous pouvez même conserver du riz cuit en trop au congélateur, dans un sac de congélation. Il suffit ensuite de le laisser décongeler, et il sera parfait pour un riz frit.