

Recette de la colle de riz

Ingrédients :

200g de riz blanc
35cl d'eau

Versez l'eau dans une casserole.
Ajoutez-y le riz et lancez la cuisson
(notez qu'il est aussi possible d'utiliser un reste de riz cuit)

Quand le riz sera très (trop) cuit, l'amidon naturellement contenu dans le riz va se diluer dans l'eau. Le liquide va épaissir et blanchir. Ajoutez un peu d'eau si besoin et continuez à cuire à feu doux.

Filtrez sur une passoire, laissez le riz s'égoutter.
Après refroidissement de la colle de riz, versez la dans un contenant de votre choix.

Cette colle se conservera au frais dans un bocal type pot de confiture fermé, pendant une semaine.

Si vous ajoutez quelques gouttes d'huile essentielle de clou de girofle, vous pourrez espérer la conserver jusqu'à deux à trois semaines.