



Desserts
Boissons

Boisson sucrée au riz - sikhye

Pour 15 personnes.

Ingrédients

375 grammes de malt d'orge (yeotgireum)
2 litres d'eau
170 grammes de riz à sushi
200 grammes de sucre
poignée de pin (optionnel)
feuilles de menthe (optionnel)

Cette boisson à base de riz légèrement sucrée est généralement servie en dessert. C'est rafraîchissant et extrêmement bénéfique pour la digestion. La boisson sucrée idéale après un dîner copieux ! Vous pouvez aussi le sucrer autant que vous le souhaitez.

Méthode de préparation

Trempez l'orge maltée dans 2,35 l d'eau **tiède** pendant 1 heure. Pendant le trempage, massez l'orge 2 à 3 fois avec vos mains pour tout décoller du boyau. Remarque : ne faites pas trop chauffer l'eau pour que votre orge ne se détériore pas pendant le processus de trempage.

Après 1 heure vous devriez voir de petites pousses vertes sortir de l'orge. Égouttez l'eau à travers une passoire dans un plat et pressez toute l'eau de l'orge obtenue.

Laissez reposer l'eau d'orge pendant 2 à 3 heures. Vous verrez des sédiments se former au fond. Si vous souhaitez que votre sikhye soit encore plus clair, vous pouvez aussi le laisser reposer 4 à 5 heures.

Pendant ce temps, cuisez le riz à sushi, mais utilisez moins d'eau que d'habitude pour obtenir un riz plus sec. Le riz doit se séparer facilement après la cuisson et ne pas coller.

Quand votre eau d'orge est bien séparée, ajoutez-la dans la casserole ou le cuiseur à riz avec le riz. Essayez d'éviter autant que possible les sédiments blancs. Faites cela jusqu'à ce que le riz soit complètement recouvert et laissez le reste encore un peu dans le plat avec les sédiments.

Maintenez le riz au chaud avec de l'eau d'orge (à feu très doux entre 50° et 60° ou avec la fonction maintien au chaud du cuiseur à riz) pendant 5 heures ou plus. Faites cela jusqu'à ce que 4 à 5 grains de riz viennent à la surface. Cela signifie que l'orge a été activée dans l'eau tiède et que l'amidon du riz a été transformé en maltose, ce qui rend le riz plus léger.

Maintenant pour la prochaine étape. Si vous :

1. **voulez que le riz flotte au moment de servir** : sortez le riz de l'eau, rincez-le sous l'eau froide et égouttez-le. Conservez-le au frigo et utilisez 200 g de sucre à l'étape suivante !
2. **trouvez que le goût est le plus important** : gardez le riz dans l'eau et passez à l'étape suivante

Versez l'eau dans une grande casserole et ajoutez le reste de la liqueur d'orge, toujours sans sédiments. Ajoutez le sucre. Si vous n'aimez pas trop le sucre, limitez-vous à 150 g de sucre.

Cuisez 10 minutes à feu moyen à vif et écumez toute la mousse qui se formerait pendant la cuisson. Goûtez à quel point il est sucré et ajoutez du sucre si nécessaire. Tenez compte qu'il aura un goût moins sucré si vous le servez froid.

Le sikhye se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur, mais vous pouvez également le congeler pour une utilisation ultérieure !

