

La transformation du riz

Vous connaissez les spaghettis !

Vous connaissez le riz !

Mais connaissez-vous les spaghettis de riz ?

Nous pouvons transformer du riz en nouilles.



Pour cela, il faut mélanger 50% de fleur de riz et 50% de fleur de tapioca dans une grande bassine. Ce mélange ressemble à une pâte à crêpe que nous faisons cuire sur des plaques rondes.



Celles-ci sont chauffées avec le son de riz que nous récupérons pour faire le feu.

Ensuite, on récupère la crêpe avec un rouleau en osier pour la déposer sur une plaque en osier.



Elles prennent une journée pour sécher au soleil.

Quand elles sont sèches, on les nettoie avec de l'eau pure.





Nous passons la galette dans une machine avec plein de mini trous pour faire la forme des spaghettis.



Ensuite, les nouilles de riz sont pesées et mises dans des sacs de 5 kg pour les vendre.



J'ai goûté la soupe de nouille et c'était succulent !

Essayez et vous verrez !