



Nigirizushi au saumon

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 2 pers.

Préparation | 45 min

Cuisson | 15 min

Repos | 10 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz à sushis
- 200 ml d'eau
- 50 g de vinaigre de riz
- Poisson cru, crevettes, ...
- Gingembre (facultatif)
- 1 avocat
- 3 feuilles d'algues séchées

Préparation du riz

Lavez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire puis l'égoutter.

Dans une casserole, ajoutez le riz et 230 ml d'eau. Portez à ébullition pendant 2-3 min.

Puis laissez cuire à feu doux à couvert jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée (env.12 min).

Laissez reposer 10 min à couvert.

Goûter votre riz pour voir s'il est bien cuit.

Dans un saladier, versez le vinaigre de riz. Mélangez délicatement le riz sans écraser les grains. Laissez refroidir.

Dressage des makizushi

Poser une feuille d'algue sur votre natte en bambou.

Avec les mains humides étalez 4 cuil à soupe de riz sur les $\frac{3}{4}$ de la feuille (il faut laisser une bande vide pour le « scellage »).

Ajoutez la garniture choisie, dans mon cas du saumon et de l'avocat coupés en lamelles sur le 1er quart de la feuille (de votre côté).

Tout en maintenant la garniture, roulez la natte vers l'avant pour former un rouleau. Pressez fermement et uniformément la natte pour obtenir un rouleau bien compact.

Mouillez la bande non remplie avec de l'eau et scellez la feuille d'algue sur elle-même.

Retirez la natte et coupez le rouleau en tronçons de 6-8 morceaux à l'aide d'un couteau bien aiguisé et humide.

Consommez vos sushis jusqu'au lendemain maxi avec de la sauce soja et du gingembre.