



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, ...
- Wasabi (facultatif)

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 nigirizushi

Préparez un bol d'eau qui servira à vous humidifier régulièrement les mains car vous verrez le riz est très collant.

Dans le creux de votre main humide, mettre 1 cuil à soupe de riz, le presser entre vos mains pour lui donner une forme ovale.

Déposez dessus 1 tranche de 0.5 cm env. de poisson cru très frais ou 1 crevette cuite.

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