

*Poissons*

Sushi nigiri de saumon



2h 30 min 45 min 45 min 668

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Verser le riz dans un saladier et le remplir d'eau. Mélanger puis égoutter le riz dans avec une passoire.
- 2 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 3 Verser le riz dans une casserole puis le couvrir d'eau. Pour deux bols de riz, compter deux bols d'eau. Il s'agit d'avoir la même quantité d'eau que de riz.
- 4 Porter à frémissement et laisser cuire pendant 7 minutes. Une fois à ébullition, couvrir et mettre la casserole dans le four pendant 30 minutes.
- 5 Après 30 minutes, sortir le riz du four puis réserver.
- 6 Dans une autre casserole, faire chauffer le vinaigre avec le sel et le sucre sur feu moyen. Remuer avec une spatule et porter à ébullition.
- 7 A ébullition, éteindre le feu et réserver.
- 8 Avec un pochon, verser le vinaigre dans la casserole de riz. En ajouter environ la moitié, voire plus selon vos goûts.
- 9 Débarrasser le tout dans un plat creux, répartir le riz de manière homogène dans le plat avec une spatule. Laisser reposer pendant 30 à 45 minutes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les sushi nigiri

500 g **Pavé(s) de saumon**
400 g **Riz à sushi**
2 c. à soupe **Raifort en
poudre**

Ingrédients pour la préparation au vinaigre

50 cl **Vinaigre de
Framboise**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Sel**

Étape 2

Préparation du saumon

- 1 A l'aide d'un couteau à sushi, couper le saumon en lamelles de 3 millimètres environ.
- 2 Dans un bol préparer le wasabi en mélangeant le raifort avec de l'eau pour obtenir une pâte. Déposer une bille de wasabi sur le plan de travail.
- 3 Humidifier les mains puis prendre un boule de riz et la modeler. Déposer une touche de wasabi sur une lamelle de saumon puis déposer la boule de riz dessus.
- 4 Appuyer avec l'index sur la bille de riz pour faire un trou d'air, puis modeler le sushi pour qu'il prenne une forme rectangulaire.
- 5 Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les sushi les uns contre les autres dans un plat creux puis servir.