

Riz, céréales et pain
Sushis fraises



1h40 **10 min** **30 min** **1h** **376**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **8** personnes

Sushis fraises

150 g **Riz Arborio**
 250 g **Fraise**
 40 cl **Lait de coco**
 40 cl **Eau**
 15 g **Beurre**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 70 g **Sucre semoule**
 50 g **Noix de coco rapée**

Sauce chocolat

50 g **Cacao en poudre**
 150 g **Sucre semoule**
 20 cl **Eau**
 20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Mettre une casserole à fond épais sur feu moyen. Verser le lait de coco, l'eau et le riz. Mélanger au fouet.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Ajouter le tout à la casserole.
- 3 Porter à ébullition puis baisser le feu, tout en mélangeant pour que le riz n'accroche pas.
- 4 Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant 25 minute.
- 5 Retirer le couvercle, ôter la gousse de vanille, ajouter le sucre, bien mélanger.
- 6 Ajouter ensuite la noix de coco, mélanger, puis bien incorporer le beurre.
- 7 Verser le riz dans un plat, laisser refroidir quelques minutes puis réserver au frais pendant 1h.

Étape 2

Confection des sushis au fraises

- 1 Sortir le riz du réfrigérateur. Couper les fraises en lamelles dans la longueur.
- 2 Prélever une boule de riz avec une cuillère, la rouler pour former l'ovale du sushi.

- 3 Passer la boule de riz dans la noix de coco râpée.
- 4 Renouveler l'opération jusqu'à épuisement du riz.
- 5 Déposer deux lamelles de fraise légèrement superposées sur chaque boule de riz.
- 6 Effeuillez une tige de menthe et ajouter une feuille de menthe entre les deux tranches de fraise.
- 7 Réserver les sushis dans une assiette.

Étape 3

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Dans une casserole, verser la poudre de cacao, le sucre en poudre et l'eau. Faire chauffer à feu vif et bien mélanger.
- 2 À ébullition, baisser le feu, ajouter le beurre et bien mélanger. À la reprise de l'ébullition, couper le feu.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les sushis à la fraise dans des petits ramequins en cercle.
- 2 Au centre du cercle, déposer un bol rempli de sauce au chocolat. Déguster avec des baguettes.