Hisayuki Takeuchi

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.