



Entrées froides aux produits de la mer

Temakizushi (sushi en forme de cône)



2h **40 min** **20 min** **1h** **195**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour le riz

300 g **Riz à sushi**
30 cl **Eau**
5 c. à soupe **Vinaigre de riz**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
2 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Pavé(s) de saumon**
1 **Avocat**
5 **Feuille(s) de nori**
2 c. à soupe **Graines de sésame**

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Mettre le riz dans une passoire et le rincer sous le robinet jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule devienne claire. Laisser le riz s'égoutter pendant 30 minutes.
- 2 Pendant ce temps, faire chauffer dans une casserole le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laisser refroidir.
- 3 Verser le riz et l'eau dans une casserole puis porter à ébullition. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis couvrir et faire cuire sur feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
- 4 Verser le riz dans un grand plat peu profond et l'arroser avec la sauce vinaigrée. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Couper le pavé de saumon en deux puis l'émincer en fines lamelles à l'aide d'un couteau filet de sole.
Couper l'avocat en deux et prélever la chair à l'aide

- 2 d'une cuillère à soupe. La couper en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper les feuilles de nori en 4 à l'aide de ciseaux. Garnir chaque feuille avec un peu de riz à l'aide d'une maryse dans le sens d'une diagonale.
- 2 Garnir avec deux lamelles d'avocat et une lamelle de saumon en les alternant. Parsemer de graines de sésame. Ne pas trop surcharger la garniture, afin de pouvoir refermer le cône facilement.
- 3 Humidifier les côtés de la feuille avec un peu d'eau froide puis les rabattre vers le centre. Appuyer légèrement pour que les deux côtés adhèrent bien.
- 4 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Dresser les temakizushis sur une assiette de présentation et déguster bien frais avec un peu de sauce soja par exemple.