

Finger food Inarizushi



1h50 1h 20 min 30 min 191

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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.
- 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 autre 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.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Farcir chaque poche de tofu avec le riz à l'aide d'une cuillère à café. Parsemer de graines de sésame.
- 2 Couper le concombre en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau éminceur puis l'émincer en fines rondelles.

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

400 g **Tofu**
80 g **Oeufs de saumon**
100 g **Concombre**
1 c. à soupe **Graines de sésame**
1 c. à soupe **Graines de sésame**

Ingrédients pour le dressage

1 **Mâche**

à l'aide d'une mandoline.

- 3** Garnir le riz avec un peu de concombre et d'oeufs de saumon.

Étape 3

Dressage

- 1** Dresser les inarizushis sur une assiette de présentation et décorer avec un peu de mâche. Déguster sans attendre.