

*Beurres et Sauces*

Vinaigre pour riz à sushi



55 min 5 min 5 min 45 min 59

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le vinaigre à sushi

35 cl **Vinaigre de
Framboise**
70 g **Sucre semoule**
70 g **Sel**

Étape 1

Réalisation du vinaigre

- 1 Dans une casserole, verser le vinaigre de framboise et faire chauffer.
- 2 Ajouter le sucre, mélanger, puis le sel, mélanger. Remuer avec une spatule et porter à ébullition.
- 3 A ébullition, éteindre le feu et réserver.
- 4 Avec l'aide d'un pochon, verser du vinaigre dans la casserole de riz. Ajouter plus ou moins de vinaigre selon le goût attendu.
- 5 Débarrasser le tout dans un plat creux et répartir le riz de manière homogène avec une spatule. Laisser reposer pendant 30 à 45 minutes.