

Sushi cuirassé aux oeufs de saumon



2 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

80 gr de riz thaï	2 c à s de vinaigre de riz
1 pot d'œufs de saumon	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	

MATERIEL NECESSAIRE

1 casserole

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre le riz et couvrir d'eau 1,5 cm au dessus du riz. Cuire jusqu'à absorption de l'eau. Faire refroidir.
- 2- Mélanger le vinaigre, le sucre, faire chauffer légèrement pour dissoudre le sucre. Ajouter le gingembre.
- 3- Ajouter le vinaigre dans le riz refroidi.
- 4- Former des petits pâtés ovale 4 cmx1,5 cm de haut.
- 5- Enrouler une bandelette de feuille de nori taillée à la dimension du pâté (0,5cm plus haute). Etaler une noisette de wasabi sur le riz et recouvrir d'œufs de saumon.

CONSEILS ET ASTUCES

Les œufs de saumon peuvent être remplacé par des œufs de hareng, de cabillaud.....

Alice Délice

