

Les nigiri-sushi aux gambas



2 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

80 gr de riz thaï

12 gambas

wasabi

1 pincée de gingembre en poudre

2 c à s de vinaigre de riz

2 c à s de sucre

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- Eplucher les gambas en laissant la dernière bague et la queue. Couper la chair par l'intérieur sur la longueur.

5- Former des boules de riz de 20 gr. Placer une gamba ouverte à plat dans la paume de votre main, étaler du wasabi et déposer une boule de riz dessus et refermer la gamba sur le riz, presser.

CONSEILS ET ASTUCES

Respecter la forme de la gamba lorsque vous presser le riz.

Alice Délice

