

Sushi sucré



2 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

80 gr de riz thaï
1 mangue
40 gr de sucre
Graines sésame dorées

MATERIEL NECESSAIRE

1 natte à sushi 1 couteau japonais 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. Ajouter le sucre et faire refroidir.
- 2- Eplucher la mangue et la tailler en bâtonnets.
- 3- Étaler un film alimentaire sur la natte à sushi et étaler le riz dessus uniformément. Étaler les bâtonnet de mangue les uns à côté des autres sur la longueur de la natte. Rouler la natte en retirant au fur et à mesure le film. Bien serrer. Tailler des tronçons au couteau de 3 cm.
- 4- Rouler les côtés des tronçons dans les sésames.

CONSEILS ET ASTUCES

Si vous le désirez tremper les sushi dans un coulis de fruit.

Alice Délice

