

Les sushi en cornet



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
8 bâtonnets de surimi	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	1 avocat

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- Découper chaque feuille de nori en 4. Former 8 boules de riz de la taille d'une balle de ping-pong.
- 5- Poser un carré de nori dans la paume de la main, mettre au centre le riz, dessus un bâton de surimi et un quartier d'avocat et un peu de wasabi. Avec le pouce replier le nori sur le riz puis rouler en cornet

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez arroser légèrement de jus de citron le centre des cornets.

Alice Délice

