

Sushi au 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 pavé de saumon	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	½ concombre
	1 avocat

MATERIEL NECESSAIRE

1 natte à sushi	1 casserole	1 couteau japonais
-----------------	-------------	--------------------

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- Tailler le saumon en bâtonnets, ainsi que le concombre et l'avocat.
- 5- Etaler la feuille de nori sur la natte puis répartir régulièrement le riz.
- 6- Déposer à 1 cm du bord les bâtonnets de saumon, de concombre, d'avocat, un peu de wasabi et rouler le tout en serrant bien.
- 7- Tailler des tronçons de 3 cm d'épaisseur.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

