

## Sushi végétarien



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 avocat	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	1 carotte
3 feuilles de laitue	

### 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- Eplucher la carotte et la tailler en bâtonnet. Couper l'avocat en quartier. Tailler la laitue en chiffonnade.
- 5- Étaler la feuille de nori sur la natte puis étaler le riz. Répartir à 1 cm du bord les carottes, les avocats, la laitue, le wasabi et rouler.
- 6- Tailler des tronçons de 3 cm d'épaisseur.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

