



Faire des sushis soi-même



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour le riz

150 grammes de riz à sushi

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

Pour la farce

150 grammes de filets de saumon (avec la peau)

150 grammes de filet de thon

Méthode de préparation

- 1.** Rincez le riz à sushi jusqu'à ce que l'eau soit claire. Versez le riz dans 250 ml d'eau, et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson à couvert et à feu doux pendant 10 minutes. Retirez la casserole du feu et laissez le riz gonfler durant 5 minutes. Versez le riz dans un bol et incorporez-y le vinaigre de riz. Mélangez pour bien séparer les grains. Laissez refroidir à température ambiante.
- 2.** Divisez le riz en 12 parts, et façonnez des boulettes.
- 3.** À l'aide d'un couteau tranchant, retirez la peau du fi let de saumon. Coupez les filets de saumon et de thon en 6 fines tranches.
- 4.** Disposez une tranche de poisson sur chaque boulette de riz, et exercez une légère pression. Retournez la boulette, et donnez-lui la forme voulue.
- 5.** Servez sur un plat, et accompagnez de wasabi, de gingembre au vinaigre et de sauce soja.