



# Sushi



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Difficile



## Ingrédients

250 grammes de riz à sushi (Blue Dragon)  
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz (Blue Dragon)  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 cuillère à soupe de sel  
1/4 concombre  
100 grammes de filets de saumon (sans la peau)  
6 feuilles de nori (Blue Dragon)  
6 pâtes pour wasabi (Blue Dragon)  
sauce soja  
1 petit bocal de gingembre (pour sushi, Blue Dragon)

## Méthode de préparation

- 1.** Lavez une fois le riz, rincez-le bien et laissez-le égoutter.
- 2.** Versez le riz dans une casserole et ajoutez un volume et demi d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire durant 15 minutes à feu doux. Retirez la casserole du feu et laissez le riz gonfler durant 15 minutes, sans retirer le couvercle.
- 3.** Faites chauffer le vinaigre de riz japonais jusqu'à ce qu'il soit tiède. Versez-y ensuite le sucre et le sel et remuez jusqu'à ce qu'ils soient totalement dissous. Laissez refroidir le vinaigre pour sushis.
- 4.** Versez le riz dans un grand saladier et ajoutez le vinaigre pour sushis. Mélangez délicatement. Arrêtez de mélanger dès que le riz commence à coller. Amenez le riz le plus rapidement possible à température ambiante.
- 5.** Coupez le concombre en deux dans la longueur, épépinez-le et coupez la chair en lamelles.
- 6.** Coupez le filet de saumon en fines lanières.



- 7.** Déposez une feuille de nori sur une natte à sushis, côté rugueux vers le haut.
- 8.** Disposez le riz sur la feuille de nori et aplatissez-le avec vos doigts humides. Laissez quelques centimètres au niveau du bord supérieur et du bord inférieur.
- 9.** Disposez sur toute la largeur une bande de lamelles de concombre et de saumon.
- 10.** Badigeonnez le bord supérieur de la feuille avec un peu d'eau et de pâte de wasabi.
- 11.** Roulez la feuille de nori – de bas en haut - à l'aide de la natte. Tassez bien. Réhumidifiez le bord s'il se décolle.
- 12.** Coupez les bords extérieurs du rouleau pour que ce soit bien net. Coupez le rouleau en tronçons de 2 centimètres.
- 13.** Servez avec de la pâte de wasabi, de la sauce soja et du gingembre.