

LA RECETTE POUR RÉUSSIR VOS SUSHIS !

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

INGRÉDIENTS

東 riz à grain court

MARINADE À POISSON

東 250 ml de vinaigre de riz

東 2 cuillères à soupe de sucre

東 125 ml de dashi - bouillon

東 65 ml de vin mirin ou de saké

PRÉPARATION

東 Préparer d'abord le riz vapeur : laver 3 1/3 tasses de riz à l'eau froide et laisser égoutter pendant 1 heure.

東 Mettre le riz dans une casserole, verser 1 litre d'eau, porter à ébullition sur feu moyen, couvrir et cuire à feu vif pendant 2 mn. Réduire le feu au minimum et continuer la cuisson 20 mn. Ouvrir, déposer un linge sur le riz, refermer et laisser reposer 15 mn.

東 Finition du riz pour les sushi et les maki: dans une petite casserole, verser 6 cuillères à soupe de vinaigre de riz, 5 cuillères à soupe de sucre et 4 cuillères à café de sel. Faire chauffer quelques secondes pour faire dissoudre le sucre.

東 Verser doucement le vinaigre de riz dans le riz cuit encore chaud, mélanger et détacher les grains doucement à l'aide de baguettes.

東 Ensuite, au travail ! Le principe de base est de former de petites boules de riz préparé à sushi - chacune équivalent à 50 ml. Déposer dans la main, mettre le poisson et autres préparations dessus, mouler doucement le poisson sur le riz en aplatissant le tout. Déposer sur un plateau.

東 Enrouler un morceau de feuille de nori autour (facultatif).

東 Nouer une tige de ciboule pour faire de chaque sushi un petit cadeau (facultatif).

VARIANTE

Suzume-sushi - au rouget, au maquereau

Préparer le poisson, saupoudrer d'une bonne pincée de sel et laisser reposer 10 min. (shimeru). Passer le poisson à l'eau froide pour enlever le sel, déposer dans une marinade et laisser reposer 30 mn.

Sushi au thon ou au saumon

Tailler le poisson cru en fines tranches qui épouse la forme de feuille ou de pétale. Déposer sur 4 boules de riz aplaties en longueur en forme de feuille - soit une extrémité ronde et une extrémité pointue.

Présenter dans une assiette 4 sushis - les 4 extrémités rondes doivent se toucher au centre de l'assiette. Saupoudrer le centre d'un jaune d'oeuf cuit dur et émiétté pour symboliser le pollen de la fleur.

