

Sushi



Ingrédients: Riz

- 500 ml (2 tasses) de riz à sushi
- 500 ml (2 tasses) d'eau froide
- 75 ml (1/3 tasse) de vinaigre de riz naturel
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre

Nigri sushi :

- 54 g (1 lb) de saumon de l'Atlantique
- 454 g (1lb) de thon rouge
- 454 g (1lb) de pétoncles très frais
- 250 ml (1 tasse) de riz pour les sushis
- 60 ml (1/4 tasse) de caviar au choix
- Wasabi, sauce soya, gingembre mariné

Préparation Riz

1. Rincer le riz doucement jusqu'à ce que l'eau devienne trouble. Égoutter et répéter de quatre à cinq fois ou jusqu'à ce que l'eau devienne complètement claire.
2. Laisser le riz dans le tamis jusqu'à ce qu'il soit bien égoutté.
3. Placer le riz et l'eau dans l'autocuiseur à riz. Fermer avec le couvercle et mettre l'appareil en marche.
4. Dans un petit bol, mélanger le vinaigre, le sel et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Réserver.
5. Verser le riz cuit dans un bol, en inox idéalement.
6. Ajouter le mélange de vinaigre de riz et remuer à l'aide d'une spatule.
7. Mélanger jusqu'à ce que tout le riz soit bien imprégné du mélange de vinaigre de riz.
8. Laisser reposer 5 minutes. Répéter l'opération de deux à trois fois.
9. Laisser tiédir à température ambiante. Le riz est prêt à être utilisé pour réaliser les sushis.

Préparation Nigri sushi :

1. Découper le saumon en morceaux d'environ 20 g chacun dans le sens contraire du gras.
2. Former une boule allongée avec le riz; travailler avec la main droite légèrement humectée; la quantité de riz ne devrait pas excéder 15 ml (1 c. à soupe) par morceau de sushi.
3. Placer la tranche de poisson sur le bout des doigts de la main gauche.
4. Tartiner de wasabi avec l'index droit et déposer sur le riz.
5. Avec le pouce et le majeur de la main droite, replier les bords du morceau de saumon pour qu'il enveloppe bien la bouchée de riz.
6. Décorer de caviar, feuille de nori et de légumes.