

Sushis au saumon

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 10 mn**Cuisson** : 10 mn

Ingrédients

- 200 g de riz à sushis
- 200 ml d'eau
- 25 ml de vinaigre de riz
- 1 cs de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pavé de saumon frais

Préparation

- 1 Laver le riz sous le robinet. Renouvelez cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'eau devienne plus claire. Égouttez le riz dans une passoire.
- 2 Mettez le riz dans une casserole. Ajoutez l'eau. Étalez le riz avec une spatule afin que l'eau recouvre uniformément le riz.
- 3 Couvrez la casserole avec un couvercle transparent. Cela vous permet de voir comment le riz se comporte pendant la cuisson. Car il ne faut absolument pas le découvrir tout le temps de sa cuisson.
- 4 Mettez le riz à cuire et au moment de l'ébullition baissez le feu et laissez cuire 10 minutes, toujours sans découvrir. Lorsque le riz est cuit, laissez-le reposer, hors du feu, 10 autres minutes toujours à couvert.
- 5 Pendant ce temps, mélangez le vinaigre, le sucre et le sel à feu doux jusqu'à dissolution complète des ingrédients. Réservez!
- 6 Lorsque le riz est cuit et reposé ajoutez la préparation au vinaigre et mélangez doucement tout en utilisant un éventail pour refroidir le riz.
- 7 Pour préparer les sushis, utilisez du saumon congelé: -d'une part c'est beaucoup plus sain -mais aussi, il sera beaucoup plus facile de le découper en fines lamelles
- 8 Réalisez les sushis à l'aide de vos plaquettes spéciales "sushis". N'oubliez pas de tremper les doigts dans du vinaigre car le riz est assez collant. Démoulez vos petits sushis dans une assiette. Déposez une lamelle de saumon par-dessus et voilà vos sushi sont prêts à être dégustés.
- 9 Vous pourrez tremper vos sushis dans de la sauce pour nems ou de la sauce soja. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

