

SUSHI



Les ingrédients pour 1,5 kg de riz:

- 600 g de riz
- 750 ml d'eau
- 150 ml de vinaigre de riz
- 1 CàS de mirin (facultatif)
- 60 g de sucre
- 1/2 CàC de sel
- feuilles d'algues nori
- garniture au choix: concombre, poisson, crabe, crevette, avocat, fromage frais, carotte, œufs de poisson, wasabi ...

La recette:

Lavez le riz pour en retirer l'amidon puis faites-le cuire. (Pour moi dans un ricecooker, mais vous pouvez le faire à la casserole)

Préparez l'assaisonnement en mélangeant le vinaigre, le mirin, le sucre et le sel.

Une fois le riz cuit, laissez-le reposer 10 minutes.

Étalez le riz dans un grand récipient.

A l'aide d'une spatule à riz ou une grande spatule en plastique, mélanger délicatement le riz tout en l'arrosant de l'assaisonnement. Il faut soulever le riz un peu comme quand on mélange des œufs en neige.

Le riz doit devenir collant sans être trop humide ni réduit en bouillie. (vous n'aurez peut-être pas besoin de tout l'assaisonnement). Cette étape ne devrait pas prendre plus de 5 minutes. Le riz doit devenir tiède et surtout pas froid.

Conservez votre riz sous un torchon humide le temps de la confection des sushi.

Les maki: riz et garniture enveloppés dans une feuille d'algue

Pour faire des maki (comme sur la photo), utilisez un makisu ou à défaut du papier aluminium (mais c'est bien plus compliqué qu'avec un makisu). Posez une feuille d'algue nori dessus.

Étalez du riz en fine couche sur les 3/4 de la feuille d'algue. (Pensez à tremper votre main dans un bol d'eau avant d'attraper le riz, ainsi, il ne collera pas à vos doigts)

Mettez votre garniture à environ 2 cm du bord puis en serrant bien roulez le tout. Utilisez un peu d'eau pour faire tenir l'algue au bout et bien fermer le rouleau.

Découpez ensuite vos rouleaux à l'aide d'un couteau sans dents bien aiguisé.

Personnellement, je prépare mes rouleaux quelques heures à l'avance, je les filme un à un, les mets au réfrigérateur et les découpe au dernier moment (je trouve la découpe plus facile après un petit séjour au frais)

Les nigiri: petits pains de riz surmonté d'une fin tranche de garniture

Pour faire des nigiri, coupez votre garniture en fine tranche rectangulaire.

Trempez votre main dans un bol d'eau. Prenez du riz puis pressez le délicatement dans votre paume pour former un petit rectangle arrondi.

Faites adhérer la garniture en pressant légèrement avec 2 doigts.

Dégustez vos sushi avec de la sauce soja salée ou sucrée ou encore une sauce de votre choix maison.