

# Les Sushis

© Hubert Amelineau™

## INGREDIENTS

- 1 Kg de riz japonais spécial sushi
- 1,8 litre d'eau
- 20 cl de vinaigre de riz
- 20 g de sel fin
- 40 g de sucre
- 1 filet de saumon
- 1 tube de Wasabi
- 1 sachet de nori



## PREPARATION DU RIZ

Faire tremper le riz au moins 2 heures dans de l'eau froide. Lavez le riz et bien le rincer jusqu'à ce que l'eau soit claire. Mettre le riz dans une casserole avec les 1,8 l d'eau froide et cuire jusqu'à absorption complète de l'eau.

Faites chauffer dans une casserole le vinaigre, le sel et le sucre. Ajouter ce mélange bouillant au riz cuit.

Laisser refroidir

## Le Nigiri

Former une quenelle de riz dans le creux de la main, mettre une goutte de Wasabi et placer une tranche de saumon dessus. Eventuellement, vous pouvez le lier avec une fine lanière de Nori

Alternative, faire une omelette très fine avec de la coriandre pour remplacer le saumon. On peut également mettre ½ crevette ou du thon cru à la place.

## Le Maki

Lacer une feuille de Nori sur une natte de bambou, étaler le riz dessus, pour remplir les 2/3 de la feuille. Placer les morceaux de saumon au centre. Roulez en boudin et serrant fortement. Tranchez.

Alternative au saumon, on peut mettre de l'avocat, des bâtonnets de carottes, de concombre, ...

# Le saumon mariné

En alternative au saumon cru, 2 recettes de saumon « mi-cuit » :

## Le Saumon Gravlax

300g de gros sel, 600g de sucre en poudre, 1 bouquet d'aneth, 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange et un peu de poivre du moulin

Etirez du film alimentaire, disposez un peu du mélange dessus puis un morceau de saumon sur la peau, et recouvrir d'un nouveau morceau de saumon la peau en l'air. Remettre du mélange dessus et bien filmer le tout en serrant au maximum. Laisser reposer 24h au frigo.

## Le Saumon Mariné

Dans un récipient, mettre de l'huile d'olive, y placer le saumon puis recouvrir de gros sel et d'aneth mélangé. Laisser reposer 24h.