Sushi

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Difficile

Ingrédients

250 grammes de riz à sushi (Blue Dragon)
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz (Blue Dragon)
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de sel
1⁄4 concombre
100 grammes de filets de saumon (sans la peau)
6 feuilles de nori (Blue Dragon)
6 pâtes pour wasabi (Blue Dragon)
sauce soja
1 petit bocal de gingembre (pour sushi, Blue Dragon)

Méthode de préparation

1. **Lavez une fois le riz, rincez-le bien et laissez-le égoutter.**
2. **Versez le riz dans une casserole et ajoutez un volume et demi d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire durant 15 minutes à feu doux. Retirez la casserole du feu et laissez le riz gonfler durant 15 minutes, sans retirer le couvercle.**
3. **Faites chauffer le vinaigre de riz japonais jusqu'à ce qu'il soit tiède. Versez-y ensuite le sucre et le sel et remuez jusqu'à ce qu'ils soient totalement dissous. Laissez refroidir le vinaigre pour sushis.**
4. **Versez le riz dans un grand saladier et ajoutez le vinaigre pour sushis. Mélangez délicatement. Arrêtez de mélanger dès que le riz commence à coller. Amenez le riz le plus rapidement possible à température ambiante.**
5. **Coupez le concombre en deux dans la longueur, épépinez-le et coupez la chair en lamelles.**
6. **Coupez le filet de saumon en fines lanières.**

7. **Déposez une feuille de nori sur une natte à sushis, côté rugueux vers le haut.**

8. **Disposez le riz sur la feuille de nori et aplatissez-le avec vos doigts humides. Laissez quelques centimètres au niveau du bord supérieur et du bord inférieur.**

9. **Disposez sur toute la largeur une bande de lamelles de concombre et de saumon.**

10. **Badigeonnez le bord supérieur de la feuille avec un peu d'eau et de pâte de wasabi.**

11. **Roulez la feuille de nori – de bas en haut - à l'aide de la natte. Tassez bien. Réhumidifiez le bord s'il se décolle.**

12. **Coupez les bords extérieurs du rouleau pour que ce soit bien net. Coupez le rouleau en tronçons de 2 centimètres.**

13. **Servez avec de la pâte de wasabi, de la sauce soja et du gingembre.**