

Nigiris sushis (et riz vinaigré)



Ingrédients

Pour le riz vinaigré :

- 300 g de riz rond japonais
- 30 cl d'eau
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 cuillères à soupe de sel

Pour environ 40 sushis :

- 300 g de riz vinaigré
- 500 g de poisson : thon, bar, crevettes, maquereau,...
- 2 cuillères à soupe de vinaigré diluées dans un bol d'eau
- un peu de wasabi



Préparation

Montage des Sushis :

Humectez-vous les doigts avec le mélange eau/vinaigre puis prenez une cuillère à soupe de riz au coeur de votre main. Donnez une forme ovale à la boulette de riz en la tassant avec vos doigts et en refermant votre main dessus.

Découpez des tranches de poisson d'environ un demi cm d'épaisseur et déposez une petite pointe de wasabi au centre de chaque tranche. Posez le riz sur la tranche de poisson et faites-les adhérer ensemble.

Retournez le sushi et tassez-le à nouveau avec vos doigts en le pressant sur les côtés et sur le dessus pour qu'il soit parfaitement formé.

Préparation du riz vinaigré :
Lavez le riz à l'eau froide dans une passoire jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit claire. Placez le riz et les 30 cl d'eau dans une casserole, posez un couvercle bien hermétique dessus. Portez à ébullition sur feu moyen sans jamais soulever le couvercle. Continuez la cuisson pendant 5 minutes. Baissez le feu au minimum et laissez cuire 10 minutes environ. Soulevez le couvercle et laissez reposer 10 minutes. Dans une casserole, faites chauffer le vinaigre, le sel et le sucre sans porter à ébullition. Laissez refroidir une fois le sucre dissout. Déposez le riz dans un saladier pour le refroidir. Versez la préparation vinaigrée sur le riz en plusieurs fois, en mélangeant délicatement pour ne pas écraser les grains.