

Temari sushi à l'avocat et au saumon



Pour 4 personnes



20 minutes de préparation



20 minutes de cuisson

Ingrédients

- 250 g de riz rond (japonais)
- 350 ml d'eau
- 6 c. à soupe Vinaigre pour sushis (ou 5 c. à soupe de vinaigre de riz avec 1 c. à soupe de sucre et ½ c. à soupe de sel).
- 1 tranche de saumon fumé
- 1 avocat
- 1 c. à soupe d'huile au piment d'Espelette
- Salade de fleur
- Graines pour salade
- Sel

Outils

- Moule à sushi Rice Ball
- Planche à découper
- Couteau
- Casserole

Préparation

- Mettre le riz et l'eau salée dans une casserole. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire tout doucement jusqu'à complète absorption de l'eau (environ 20 mn). Remuer de temps en temps. Une fois le riz cuit, ajouter le vinaigre pour sushis, mélanger et laisser refroidir.
- Couper l'avocat en petits cubes et le saumon fumé en petits morceaux. Mélanger les cubes d'avocat avec l'huile au piment d'Espelette.
- Déposer du riz dans la rice ball, mettre un cube d'avocat, compléter avec le riz et refermer. Mouiller le rice ball régulièrement pour que les temaris se démoultent plus facilement.
- Faire la même chose avec le saumon.
- Rouler les boules dans la salade de fleur ou les graines.
- Servir avec une sauce soja salée ou sucrée, une vinaigrette au piment d'Espelette, du wasabi etc. ...
Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant du concombre, ou du saumon cru bien frais etc. ...