

SUKIMI DON OU CHIRASHI

Recette par **Pascale Weeks**

Pas envie de faire des makis ou des sushis ? Ce plat est pour vous. Il s'agit tout simplement de riz à sushi qui est servi dans des bols. On ajoute du poisson cru, des condiments et le tour est joué.

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **20 min**

Ingrédients (4 personnes)

500 g de riz à sushi
300 g de saumon
3 oignons nouveaux
10 cl de vinaigre de riz
75 g de pois au Wasabi
2 c à soupe rase de sucre
2 feuilles d'algues Nori
Sauce soja



Matériel

Cuiseur à riz

Préparation

ÉTAPE 1 :

Rincez votre riz 3 fois puis égouttez-le.
Mettez-le dans le bol de votre rice-cooker avec 550 g d'eau et mettez-le en route.

ÉTAPE 2 :

Pendant ce temps, faites frémir le vinaigre de riz avec le sucre, juste pour dissoudre le sucre.

ÉTAPE 3 :

Quand le riz est cuit, laissez reposer pendant 30 minutes sans retirer le couvercle.
Versez le riz dans un bol, ajoutez le vinaigre sucré petit à petit, tout en mélangeant délicatement, sans écraser le riz.
Laissez tiédir.

ÉTAPE 4 :

Pendant ce temps, coupez les feuilles de nori en lanières et concassez grossièrement les petits pois wasabi.
Ciselez les oignons nouveaux.
Coupez le saumon en tranches fines.

ÉTAPE 5 :

Répartissez le riz dans 4 bols, ajoutez les oignons nouveaux, les tranches de saumon, les algues nori et les petits pois wasabi concassés. Servez en proposant de la sauce soja.

Le conseil de Pascale Weeks

Si vous n'aimez pas le saumon cru, faites le revenir très peu de temps dans de l'huile d'olive. Le plat ne portera plus le même nom mais il sera très bon quand même.

Le conseil de Pascale Weeks

Si vous n'aimez pas le saumon cru, faites le revenir très peu de temps dans de l'huile d'olive. Le plat ne portera plus le même nom mais il sera très bon quand même.