

Les sushis de Yuiko



Les sushis de Yuiko

Ingrédients

- Tempura
- Gingembre mariné
- Sauce à sushis (vous la trouverez près de la sauce soja)
- Feuilles de nori
- Riz à sushis
- Graines de sésame grillées
- Wasabi
- Thon
- Saumon fumé
- Avocat
- Crevettes



1- Faire une omelette et la couper en lamelle



2- Découper l'avocat et le saumon fumé



3- Cuire le riz gluant et hors du feu l'arroser copieusement de vinaigre de riz



Yuiko est une jeune étudiante japonaise qui participe au club cuisine par amour pour la gastronomie française.



4- Prendre une feuille d'algue japonaise (Nori) et la positionner sur le petit tapis de bambou (face brillante contre le tapis)

Algue Nori

Tapis bambou



5- Etaler le riz



11 Ouvrir



6- Ajouter la garniture en laissant une bande vide sur l'algue



12- Mettre au réfrigérateur 1 heure



7- Serrer fort pour coller l'algue



13- Découper en grosses tranches épaisses



7- Serrer fort pour coller l'algue



13- Découper en grosses tranches épaisses



8- Ouvrir ...

Une variante avec du thon
(on peut aussi ajouter des crevettes).



9- ...et rouler la bande vide sur le gros rouleau



Mélanger du thon, de la mayonnaise et du wazabi...attention c'est fort



10- Bien presser



Dégustez avec du gingembre mariné, de la sauce à sushis et de la mayonnaise épicée