

Sushis de saumon fumé

Ingrédients pour 6 personnes :

4 tranches de saumon fumé
75 g de riz gluant
1/2 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
1/2 cuillère à café de sucre glace

Préparation :

Mettre le riz à tremper dans un grand volume d'eau toute une nuit.

Dans une casserole mettre le même volume de riz et d'eau, cuire 20 minutes, laisser reposer 20 minutes. Le riz doit avoir absorbé toute l'eau.

Dans une casserole faire chauffer le vinaigre de riz, le sel et le sucre, jusqu'à ce qu'ils aient été absorbés.

Arroser le riz de cette préparation.

Faire des petites boules avec le riz, les entourer de morceaux de saumon fumé.

Servir frais.

<http://deliceyes.over-blog.org>