Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Assortiment de ochi sushis

Ingrédients

Préparation

Préparer le riz à sushi (voir recette).

Tremper le moule dans de l'eau froide 20 minutes afin d'éviter que le riz ne colle aux parois.

Découper le filet de saumon
et le concombre en fines lanières. Disposer ces lanières en alternance au fond du moule.

Remplir le moule de riz à sushi puis presser avec le couvercle pour avoir un bloc bien compact.

Démouler le bloc puis découper en 6 morceaux de taille égale à l'aide d'un couteau (yanagiba de préférence) préalablement trempé dans de l'eau froide.

Variantes :

Omelette et cresson :
Alterner les lanières d'omelette et les pousses de cresson.

Thon rouge :
Remplacer le saumon par le thon et supprimer le concombre.

Commentaires

(Ingrédients pour une trentaine de sushis) Pour l'omelette japonaise : voir recette Tamago yaki Matériel : Moule en bois mesurant 15 cm de long, 7,5 cm de large et 5 cm de haut Le conseil du pro : Pour cette recette, il est nécessaire d'utiliser une boîte en bois appropriée ou des moules à sushi en plastique. De tous les sushis, les moulés sont ceux que l'on peut préparer le plus longtemps à l'avance. On peut les réaliser 6 heures à l'avance afin que les arômes du riz et de la garniture aient le temps de s'associer. Le concept : C'est la plus ancienne méthode de préparations des sushis. Grâce à un moule en bois, le riz et les différents ingrédients sont pressés et assemblés. Il est ensuite découpé en bouchées.

Notes :