

recette écomiam

## SUSHIS AU SAUMON



4 pers.



30 min



15 min

### Ingrédients

#### Surgelés écomiam

- 150 g de pavé de saumon décongelé

#### Épicerie / Marché

- 250 g de riz à sushis
- 3 càs de sucre
- ½ càs de sel
- 12 cl de vinaigre de riz
- huile de sésame
- graines de sésame noir
- 8 g de wasabi

### Préparation

- Lavez abondamment le riz à l'eau froide
- Versez le riz dans une casserole, ajoutez environ 35 cl d'eau froide et du gros sel
- Couvrez et laissez bouillir 5 min, puis faites mijoter doucement pendant 12 min.
- Laissez reposer 10 min.
- Versez le vinaigre de riz, le sucre et le sel dans une casserole, faites chauffer sans ébullition
- Versez cette préparation sur le riz, mélangez et laissez refroidir
- Retirez la peau du saumon à l'aide d'un couteau, taillez-le en fines lamelles puis réservez au réfrigérateur
- Humidifiez vos mains et formez les sushis
- Étalez une pointe de wasabi sur les lamelles de saumon, coupez-les de la taille des sushis
- Placez les morceaux côté wasabi sur le riz
- Mettez un peu d'huile de sésame sur les sushis et décorez avec quelques graines de sésame noir

.....  
Cette recette peut également être  
réalisée avec du thon rouge.  
.....

Bon appétit !