

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 60 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

REPOS : 15 MINUTES



INGRÉDIENTS :

450 g	Riz
75 cl	Vinaigre de riz
2 c. à c.	Sel
3 c. à s.	Sucre
-	Feuilles d'algues nori
6 tranches	Saumon fumé
2	Avocats
-	Sauce soja
-	Wasabi (facultatif)

SUSHIS D'HALLOWEEN

- 1) Laver le riz à l'eau froide jusqu'à ce que le jus soit clair. Laisser égoutter une dizaine de minutes.
- 2) Verser le riz et 630 mL d'eau dans une casserole avec un couvercle et porter à ébullition. Puis baisser le feu et laisser cuire à feu doux et à couvert jusqu'à ce que le riz ait absorbé toute l'eau. (On peut aussi utiliser un cuiseur à riz).
- 3) Pendant la cuisson du riz, découper des formes à peu près rondes dans les tranches de saumon fumé. Éplucher les avocats, ôter les noyaux et découper des tranches en partant de la partie bombée des demi-avocats.
- 4) Hors du feu, laisser reposer 10 minutes, couvercle fermé. Pendant ce temps mélanger le vinaigre, le sel et le sucre dans un bol jusqu'à complète dissolution.
- 5) Déposer le riz dans un plat très large pour le refroidir. Verser le vinaigre dessus en remuant délicatement pour ne pas écraser les grains de riz. Laisser le riz refroidir au réfrigérateur, recouvert d'un torchon humide.
- 6) Placer une boule de riz dans un carré de film alimentaire dans le creux de la main. Refermer autour de la boule et serrer. Libérer la boule en dépliant le film alimentaire. Y déposer un rond de saumon et y remettre la boule de riz.
- 7) Refermer le film et serrer à nouveau. Faire de même avec les morceaux d'avocat et les autres ingrédients.
- 8) Une fois toutes les boules de riz formées et recouvertes d'un rond orange ou vert, les décorer comme pour faire des visages de citrouilles Halloween avec des formes découpées dans les feuilles de nori, à l'aide de petits ciseaux, découper.