LES PETITS SUSHIS AU SAUMON FUMÉ

Pour mettre une note d'exotisme sur la table basse du salon, le buffet d'été, le choix des petits sushis à la japonaise sera très apprécié.

Préparation : 20 min
Personnes : 3/4 pers.

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de saumon fumé
- 150g de riz à sushi
- 1 c à soupe de vinaigre de riz
- 1 c à café de wasabi (moutarde Japonaise)
- Quelques brins de ciboulette

INSTRUCTIONS

1. Détailler le saumon fumé en fines tranchettes
2. Faire cuire le riz 15 à 20 min.
3. Égoutter puis verser dans un bol.
4. Ajouter le vinaigre et laissez refroidir. Former des boudins de 7cm avec le riz collant.
5. Ajouter dessus un peu de wasabi puis une fine tranche de saumon fumé.
6. Lier le tout avec un brin de ciboulette et réserver au frais