

L'identité culturelle DANS L'ASSIETTE



Ingrédients

(pour 2 personnes)

- 1 tasse (200 g) de riz à sushi cuit et refroidi
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
- 2 feuilles de nori
- 100 g de saumon frais ou fumé, coupé en lanières
- avocat mûr, coupé en fines tranches
- ½ concombre, coupé en bâtonnets
- fromage à la crème
- sauce soya (facultatif)

Matériel

Pour faire des sushis, tu auras besoin d'un tapis à sushi, d'un couteau de chef, d'une planche à découper en bois et de morceaux de pellicule plastique.

Marche à suivre

Étape 1

Mélange le riz à sushi avec le vinaigre de riz.

Étape 2

Dépose une feuille de nori sur le tapis à sushi recouvert d'un morceau de pellicule plastique.

Étape 3

Étale une fine couche de riz sur la feuille de nori en laissant un bord libre.

Étape 4

Si tu le souhaites, étale une fine couche de fromage à la crème, classique ou végétal, sur le riz.

Étape 5

Ajoute le saumon, l'avocat et le concombre en les plaçant en étages.

Étape 6

Roule délicatement la feuille de nori en la serrant bien avec le tapis à sushi.

Étape 7

À l'aide du couteau, coupe le rouleau formé en morceaux.

Étape 8

Sers le sushi avec un peu de sauce soya, au goût.

Variante

Pour une version entièrement végétarienne, remplace le saumon par du tofu mariné dans de la sauce soya et des graines de sésame.

Astuce

Ajoute un peu de wasabi sur ton sushi. Cette pâte verte très piquante, faite de raifort japonais, donne une saveur éclatante à chaque bouchée.