



## Nigiri-Sushi et Maki-Sushi

### Préparation du riz :

350 grammes de riz  
vinaigre de riz  
sucre  
sel

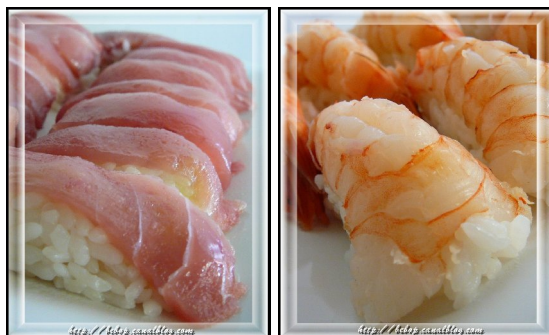
Pour la cuisson du riz j'ai suivi la marche à suivre de mon emballage ...  
mettre 250 grammes de riz avec 330 cl d'eau, cuisson 10 minutes, ajouter 1/2 tasse de vinaigre de riz dans lequel on aura mis une grosse cuillère à café de sucre et un peu de sel, bien mélanger avec le riz, couvrir et laisser refroidir

=====

### Préparation des Nigiri-Sushi :

150 grammes de thon cru  
12 grosses crevettes cuites  
riz préparé

Pour les Nigiri-Sushi, il faut faire un petit boudin de riz de la grandeur d'un pouce entre les mains que l'on aura préalablement passées sous l'eau, puis on dépose dessus une lamelle de thon cru ou une grosse crevette (tranchée dans l'épaisseur sans la couper complètement, puis ouverte délicatement) et pour ceux qui aime ... un peu de wasabi tartiné sur la face qui est en contact avec le riz



=====

## Préparation des Maki-Sushi :

2 feuilles de Nori  
1 carotte en bâtonnets  
un morceau de concombre en bâtonnets  
Wasabi

- 1) Poser une feuille de nori sur une natte à sushi et la couvrir d'une couche de riz d'environ 1 cm d'épaisseur en laissant 3-4 cm libre d'un côté (mouiller vos doigts avec de l'eau froide pour pas que ça colle)
- 2) Avec un doigt, étaler une très fine couche de wasabi au milieu du riz, puis garnir avec les bâtonnets de carotte et de concombre
- 3) Enrouler le maki dans la natte par le bord de plus près de vous (garni) en pressant pour bien comprimer les ingrédients, rouler jusqu'au bout de la partie non garnie pour bien sceller le rouleau
- 4) Tasser les extrémités pour les égaliser
- 5) Tremper la lame d'un couteau dans de l'eau froide, trancher le rouleau en deux et poser les deux moitiés côte à côte, couper en trois pour obtenir six morceaux de même grosseur



=====

Vinaigre de riz  
Sauce soja  
Huile de sésame  
lamelles de gingembre au vinaigre

Pour accompagner les Sushi, préparer un mélange de 1/4 de tasse de vinaigre de riz, 1/4 de tasse de sauce soja et 1 c. à café d'huile de sésame dans un petit bol et disposer dans un petit plat des lamelles de gingembre au vinaigre