

Sushis des marmitons au jambon et melon miel

8 morceaux

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ 2 emporte-pièces
- ❖ couteau d'office
- ❖ cuillère parisienne

Ingrédients :

- ❖ riz à sushi cuit
- ❖ tranches de jambon fumé
- ❖ melon miel

Méthode :

Faire des boules de melon miel

À l'aide de la cuillère parisienne, confectionner des boules de melon miel.

Trancher le jambon à l'emporte-pièce

Couper chaque tranche de jambon en 4 ronds ou carrés avec un emporte-pièce plus petit que celui qui sera utilisé pour mouler le riz dans l'étape suivante.

Confectionner les faux sushis

Garnir l'emporte-pièce de riz jusqu'à la moitié, le presser légèrement, puis ôter l'emporte-pièce. Déposer un morceau de jambon sur le riz. Piquer une boule de melon miel avec un cure-dent et l'enfiler dans le sushi. Renouveler l'opération pour chacun des sushis.

Variante : Vous pouvez remplacer le jambon par des tranches de poisson fumé.