

Nigiris au saumon fumé

8 morceaux

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ pellicule plastique

Ingrédients :

- ❖ riz à sushi cuit
- ❖ tranches de saumon fumé
- ❖ Au goût moutarde wasabi
- ❖ 1 feuille d'algue nori (facultatif)

Méthode :

Couper le saumon fumé en carré

Déposer les tranches de saumon fumé sur la planche, les plier de façon à former un rectangle. Couper chaque rectangle en 2 de façon à obtenir 8 carrés de saumon fumé.

Former les nigiris

Couper un petit carré de pellicule plastique, y déposer un carré de saumon fumé avec un peu de wasabi. Ajouter environ 15 ml de riz à sushi et refermer la pellicule plastique en la serrant à l'opposé du saumon fumé et tourner comme pour emballer un bonbon. Renouveler l'opération pour les autres.

Ôter la pellicule plastique pour servir. Décorer avec un morceau d'algue si désiré.

Variante : Remplacer le saumon fumé par une autre sorte de poisson fumé.