



Mon Sushi Cake yfl

audrey14



Fan de sushi et de cuisine du monde j'ai trouvé cette recette dans un magazine cette semaine et voilà le résultat !

Original pour un dîner entre amis et surtout beaucoup plus rapide à faire que des petits sushis !

Vous trouverez dans notre magasin au rayon cuisine du monde différents ingrédients nécessaires à la réalisation de ce plat :

- Riz à sushi Haenuki 500g 6.30€
- Vinaigre de riz blanc 50cl 4.90€
- Wasabi rapé véritable en pate 42g 6.50€

Mais aussi

- Algues à sushi (yaki nori) 28g 4.90€
- Sauce soja 150ml 5.90€
- Gingembre confit vinaigre 190g 5.90€
- Cuiseur à riz 29.90€





- 400 g Riz rond spécial sushi
- 1 Petite bouteille de vinaigre de riz
- 300 g Filet de saumon
- 4 tranches Truite fumée
- 1 Tranche épaisse de thon rouge
- 2 Avocats
- 1 Tube de wasabi
- 50 g Oeufs de saumon
- 1 Citron vert bio



- 1/Tranchez chaque filet de poisson en lamelles de 4 x 4 cm sur 5 mm d'épaisseur.
- 2/Filmez et placez-les au frais.
- 3/Faites cuire le riz dans le rice cooker
- 4/Chauffez dans une petite casserole 4 cuil. à soupe de vinaigre de riz et faites dissoudre 3 cuil. à café de sucre et 1/2 cuil. à café de sel.
- 5/Versez le riz cuit dans un grand saladier, ajoutez le vinaigre de riz, mélangez avec une spatule, en l'éventant pour le refroidir.
- 6/Disposez une première couche de riz dans un moule à charnière de ø 20 cm.
- 7/Répartissez les lamelles d'avocat, salez, poivrez et recouvrez de tranches de truite fumée puis d'une nouvelle couche de riz. Retournez le gâteau sur un plat, et démoulez-le.
- 8/Répartissez un peu de wasabi sur le riz, puis les tranches de poissons de façon harmonieuse. Décorez d'œufs de poissons, rondelles de citron, herbes fraîches et du sésame grillé. Proposez aussitôt avec de la sauce de soja.

Bon appétit !

Audrey -Service Clients-
Zôdio Caen

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr