

papookie



😊 un sushi cake ! Aaaaah, je suis une grande fan de sushi, poisson cru, et avocat, donc quand je suis tombée sur une vidéo de sushi cake sur internet ce week-end, j'ai foncé dans ma cuisine !

Vraiment rien de sorcier ! Du riz à sushi, du vinaigre à sushi, saumon, avocat, feuille de nori, et graine de sésame ! J'ai utilisé un moule à charnière que j'utilise habituellement pour mes cheesecakes !

C'est une recette pour 2 personnes, comme je fais plutôt attention à ce que je mange, j'ai mis une petite portion de riz (féculent), mais pour un vrai bon sushi cake, allez y sur les couches de riz 😊

Pour ma recette, je suis partie sur 70 grammes de riz à sushi cru. Verser le riz dans une casserole et compléter avec le même volume d'eau, enfin juste un peu plus, il faut que l'eau recouvre tout le riz. Portez à ébullition, puis stopper la cuisson à couvert pendant 15-20 minutes.

Ils se forment comme des petits puits à la surface du riz, une fois cuit.

Débarrasser votre riz sur une plaque de silicone. Une fois un peu refroidi, l'arroser plutôt généreusement de vinaigre de sushi. Goûter pour que cela corresponde à vos goûts 😊





Préparer ensuite la découpe des sashimis, ici de saumon, mais bien sur vous pouvez prendre le poisson qui vous convient 😊
Vous pouvez mixer saumon thon etc. Ça fera même plein de couleur sympa !



Idem pour l'avocat, couper le en lamelle !



Une fois toutes nos garnitures prêtes, on passe on montage.

J'ai procédé ainsi :

- 1> saumon + césame
- 2> riz
- 3> feuille de nori
- 4> avocat
- 5> saumon + césame
- 6> le reste de riz



On enlève notre tour en charnière, normalement tout tient bien 😊
on met une assiette retournée sur notre riz, et on retourne notre gâteau !
Du coup, le saumon se retrouve au dessus, et le riz en dessous !
J'ai décoré avec du sésame, mais vous pouvez décorer avec du wasabi, gingembre
etc. Mais, je n'en mange pas, donc j'ai disposé à côté de l'assiette !

Bon appétit !



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