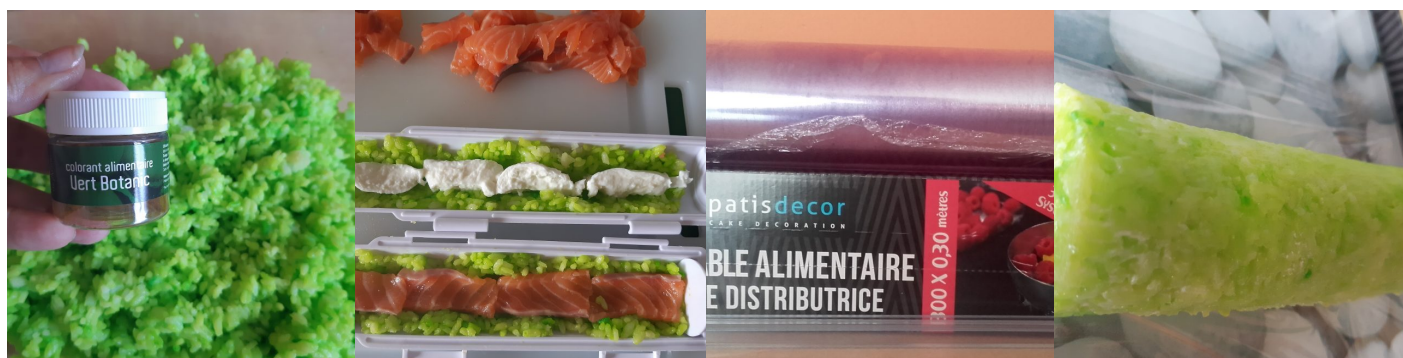


Reveusebleue_12



Pour la préparation de votre riz : 4 verre de **riz spécial Sushi** que vous lavez 3 fois surtout ... (personnellement je mélange tout dans une casserole et cela fonctionne parfaitement bien) déposez votre riz lavé + 4 verres d'eau froide + $\frac{3}{4}$ d'un verre de **vinaigre de riz pour sushi Umami** + 4 cuillères à soupe de sucre en poudre + 1 cuillère à café de sel fin + colorant alimentaire ... et faites cuire en remuant de temps en temps environ 20 minutes... goûtez votre riz doit être tendre pas dur surtout, vous pouvez rajouter un peu d'eau et de vinaigre de riz si tout a été absorbé par le riz et qu'il manque de cuisson, idem pour le sucre en poudre

Une fois cuit déposez le dans un plat pour qu'il refroidisse bien avant de faire vos sushis, à l'intérieur vous pouvez y mettre du saumon, du kiri, concombre etc....

Une fois fais je les roule dans du film alimentaire pour mieux les conserver au réfrigérateur

Dégustaient avec la sauce soja sucrée ou salée

Petit conseil : toujours congeler ses pavés de saumon frais avant de faire des sushis quelques jours plus tard

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