



## **CUIRE DU RIZ POUR SUSHI, NIGIRI OU MAKI**

**Recette proposée par Philippe Gobet, Executive chef et Kohji Imai, chef japonais - École Hôtelière de Lausanne**

### INGREDIENTS POUR 14 PIÈCES ENVIRON :

- 120 g de riz japonais pour sushi
- 13 cl d'eau
- 2 cl de vinaigre de riz
- 10 g de sucre
- 4 g de sel fin

Faire bouillir ensemble dans une petite casserole, le vinaigre de riz, le sucre et le sel, puis réserver.

Rincer le riz japonais quatre fois à l'eau claire, puis l'égoutter et le laisser reposer 15-20 min.

Cuire le riz au rice cooker ou la cocotte en fonte avec l'eau pendant 20 min. Laissez-le reposer encore 15-20 mn hors du feu avec le couvercle.

Verser le riz dans un plat ou une plaque et l'arroser avec le mélange vinaigre-sucre-sel. Remuer avec une fourchette et laisser refroidir avant l'utilisation.

Ce riz peut servir à confectionner les Maki, les Nigiri ou d'autres préparations, par exemple avec les ingrédients suivants :

- 100 g de saumon ou autres poissons frais
- 50 g de Philadelphia
- 1 avocat
- 50 g de saumon fumé
- 4 crevettes cuites
- 2 feuilles d'algue séchée (Maki)
- sésame blanc

Servir avec du gingembre confit, un peu de wasabi et de la sauce soja.