

# Temari sushi (sushi-boules)

## Accord du sommelier



Un Pouilly-Fumé fruité et minérale accompagnera parfaitement ces sushis.

Servir entre 10 et 12°C



## INGRÉDIENTS (pour 30 pièces)

- 450 g de riz
- 500 ml d'eau (eau douce si possible, par ex. Volvic)

Pour le vinaigre de sushi :

- 40 ml de vinaigre blanc
- 3 g de sel
- 7 g de sucre

Pour la garniture des sushis : Quelques suggestions de garniture.

Les quantités mentionnées ci-dessous sont proportionnelles à la quantité de riz utilisée dans cette recette.

- 2 tranches de saumon fumé
- 2 tranches de jambon fumé (jambon cru, prosciutto, etc.)
- 4 tranches fines de coquille Saint Jacques fraîche
- 40 g de fromage à pâte persillée
- 4 petits cerneaux de noix
- 40 g de pâté de foie (poulet, canard, etc.)
- 4 petites morceaux de hareng mariné
- 40 g de fromage de chèvre frais

Herbes fraîches, quelques grains de baies roses pour décorer



# PRÉPARATION

1. Mélanger les ingrédients du vinaigre de sushi.

Mettre le riz dans une passoire, l'humidifier avec de l'eau, puis le nettoyer en effectuant une dizaine de larges mouvements circulaires avec vos mains. Cela permettra d'éliminer toute impureté et excès d'amidon de la surface du riz. Rincer et égoutter soigneusement.

2. Mettre le riz et l'eau dans une casserole équipée d'un couvercle adapté. Laisser reposer le riz pendant une heure, puis le faire cuire à feu moyen sans couvercle.

Lorsque l'eau commence à bouillir, mettre le couvercle, baisser le feu et laisser cuire 15 minutes supplémentaires. Retirer le couvercle pour s'assurer qu'il ne reste plus d'eau dans la casserole, puis reposer rapidement le couvercle et laisser chauffer pendant encore une minute. Enfin, éteindre le feu et laisser reposer le riz pendant 10 minutes.

3. Après 10 minutes, retirer le couvercle et remuer le riz avec une spatule à riz ou une cuillère. Ajouter la préparation de vinaigre et mélanger doucement de façon à ne pas casser les grains de riz. Mettre le riz dans un plat peu profond, par exemple un moule à gâteau et laisser refroidir.

4. Couper les ingrédients de la garniture en tranches de façon à pouvoir facilement les enrouler.

Pour former des boulettes de sushi, poser un élément de garniture au milieu d'une feuille de film étirable. Poser environ 30 g de riz sur la garniture et envelopper le riz avec le film étirable de façon à former une boulette en tournant doucement le film. Enlever le film et poser le sushi dans un plat en orientant les éléments de garniture vers le haut.

Décorer avec des herbes et des grains de baies roses.