



#### INGRÉDIENTS

##### *POUR LE RIZ :*

2 T DE RIZ COLROSE  
2 ¼ T D'EAU  
50 ML DE VINAIGRE DE RIZ  
5 ML DE SAKÉ

##### *POUR FAIRE LES SUSHIS :*

FEUILLES DE NORI  
POISSON (SAUMON, THON, SAUMON FUMÉ) VIANDE CUITE (POULET), FRUITS DE MER (CREVETTE CUITE, HOMARD, CRABE PÉTONCLE)  
JULIENNE DE CONCOMBRE, CAROTTE, DAYKON, OIGNON ROUGE OU VERT ETC  
ŒUF DE POISSON  
CRYSPIES DE WONTON FRIT  
MAYONNAISE

#### PRÉPARATION

RINCER LE RIZ 3 FOIS JUSQU'À CE QUE L'EAU COULE CLAIR  
DÉPOSER DANS UN CHAUDRON  
AJOUTER L'EAU ET LE SAKÉ  
CHAUFFER À MAXIMUM JUSQU'À ÉBULLITION  
RÉDUIRE LE FEU À MOYEN  
LAISSER MIJOTER PENDANT 25 MINUTES  
PAR LA SUITE, VÉRIFIER LA CUISSON  
TRANSFÉREZ LE RIZ DANS UN PLAT  
AJOUTER LE VINAIGRE DE RIZ ASSAISONNÉ  
LAISSER TIÉDIR JUSQU'À TEMPÉRATURE DE LA PIÈCE  
MONTER VOS SUSHIS À L'AIDE D'UN TAPIS DE BAMBOU

*Bon appétit!*