

## Le riz

### **Ingrédients pour 4 personnes (6 makis et 6 sushis environ par personne) :**

460g de riz rond japonais

700mL d'eau

70 mL de vinaigre de riz

28g de sucre

sel

- ➔ Laver le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire (3 ou 4 bains).
- ➔ En autocuiseur : verser le riz et l'eau. Saler et mettre en position cuisson.
- ➔ A la casserole : Dans une casserole à fond épais, verser le riz, l'eau et du sel. Amener à ébullition, puis laisser cuire à feu doux jusqu'à complète absorption de l'eau (20 minutes environ).
- ➔ Une fois cuit, verser le riz dans un grand plat. Rajouter le vinaigre de riz et le sucre jusqu'à absorption complète du vinaigre. Laissez refroidir le riz avant utilisation.

## Les sushis et makis

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

400g de poisson (saumon, thon, dorade...), crevettes cuites

concombre, carotte blanchie, avocat, surimi

wasabi

feuilles de nori