

Riz Façon Sushi

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr



- 1 tasse ~ 200g de riz
- 1 c.à.s de flocons d'algues
- 1 carotte
- 1 concombre
- 2 c.à.s de vinaigre de riz

AMÉLIORER : Ajouter de la pâte d'umeboshi et des graines de sésame.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS



1. Bien rincer le riz.
2. Transférer le riz dans une casserole. Couvrir avec le double de son volume d'eau, assaisonner à son goût et remuer une fois. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée - 20 minutes pour le riz blanc ; 35 minutes pour le riz brun.
3. Transférer le riz dans une assiette.
4. Ajouter les flocons d'algues et bien mélanger.
5. Couper le concombre et la carotte épluchée en lanières à l'aide d'un éplucheur de pommes de terre . Disposer les légumes coupés sur le riz.
6. Arroser de vinaigre de riz, saupoudrer de graines de sésame, ajouter 1 cuillère à soupe de pâte d'umeboshi (facultatif).