



Sushi Rolls

Recette Visuelle
par DAREBEE

 darebee.fr

1 tasse ~ 200g de riz
2 c.à.s de vinaigre de riz
4 feuilles de nori
1 avocat
1 concombre

AMÉLIORER : Ajouter des graines de sésame
et de la sauce soja.

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. Mélanger le riz avec du vinaigre (ou de l'assaisonnement pour sushi) et réserver.
3. Étaler une partie de riz sur toute la feuille de nori en laissant ~ 1 cm en haut. Aplatir le riz avec le plat du couteau.
4. Détailler le concombre en fines lanières dans la longueur. Couper l'avocat en deux, retirez le noyau. Avec un couteau, découper des tranches d'avocat directement dans la coquille. Placer le concombre et l'avocat coupés en lamelles sur le dessus du riz.
5. Plier le tapis pour faire un rouleau.
6. Couper chaque rouleau en tranches. Saupoudrer de graines de sésame. Servir avec la sauce soja.

1



2



3



4



5



6

