

Faire ses sushi



Première étape : comme on ne prépare pas les sushi avec du riz chaud, il convient de le faire cuire avant. L'idéal est d'utiliser un riz d'appellation japonaise très chargé en amidon.

Cela nécessite de le rincer au moins 7 fois paraît-il, jusqu'à ce qu'on obtienne une eau claire. Ne pas hésiter à presser le riz.

Etape suivante : cuisson du riz. Il faut compter 110 g d'eau pour 100 g de riz. Soit on utilise un rice cooker, soit une casserole dans laquelle on met l'eau et le riz. On porte alors l'eau à ébullition, puis on baisse le feu pour avoir un petit bouillonnement, on couvre et on attend que toute l'eau soit absorbée, en vérifiant qu'il n'y ait plus d'eau au fond de la casserole. Cela peut prendre une vingtaine de minutes.

On étale alors le riz dans un plat rectangulaire et avec la maryse, on le "coupe" pour le faire refroidir le plus vite possible. On peut aussi le ventiler avec une planche à découper souple.

On l'asperge alors de Mirin appelé également "saké sucré". C'est un vin de riz doux au goût légèrement sucré. Puis on recouvre le plat avec un linge humide pour éviter que le riz ne se dessèche.

Troisième étape : préparer les lamelles de poisson. On commence si besoin à enlever la peau des filets de poisson, opération assez simple si on possède un couteau bien aiguisé et si on tient la lame bien à plat.

Tailler des lamelles très très fines en veillant à couper dans le sens contraire des fibres, ce qui permet d'attendrir la chair (daurade sur la photo).

Préparer un bol d'eau froide. Tremper ses mains dans l'eau froide puis prendre une boule de riz et la mettre en forme.

Poser ensuite les lamelles de poisson sur la "quenelle" de riz. On peut poser une pointe de wasabi.