

# HOSOMAKI ET TEMARIZUSHI

Rouleaux de sushi et sushi en boule



**Ingrédients (10 rouleaux de HOSOMAKI)** ● 800 g de riz rond cuit (variété japonica) ● 4 à 5 c. à s. de vinaigre pour sushi ● 5 feuilles d'algue nori ● 2 champignons shiitake séchés ● 1 œuf ● ¼ d'avocat ● ½ concombre (petit) ● sucre, sel, sauce de soja, mirin, saké (1 c.à c.) ● natte en bambou makisu

- 1 Assaisonnez le riz cuit nature avec le vinaigre pour sushi. Coupez les feuilles de nori en deux dans le sens de la longueur. (la cuisson du riz nature se trouve dans la recette onigiri)
- 2 Faites une omelette très fine en mélangeant l'œuf, le sucre et quelques gouttes de sauce de soja. Coupez en fils.
- 3 Laissez tremper les shiitaké dans l'eau pendant 30 min. et faites-les cuire avec le sucre, le jus de trempage, la sauce de soja, le mirin, et le saké. Coupez les autres ingrédients.
- 4 Partagez le riz en 10 portions de 80 g.
- 5 Mettez une feuille de nori sur le makisu et étalez une portion de riz sur la surface du nori en laissant une bande d'1 cm sur le bord des deux longueurs de la feuille de nori. Disposez les ingrédients de votre choix au centre. Roulez le makisu. A la fin, appuyez encore une fois pour que l'algue colle automatiquement. Coupez le rouleau en 6.

**Ingrédients (12 pièces de TEMARI-ZUSHI)** ● 400 g de riz assaisonné pour sushi ● 2 tranches de saumon fumé ● 4 crevettes ● saké

- 1 Divisez le riz assaisonné en 12 parts. Coupez le saumon fumé en 8 carrés.
- 2 Cuisez les crevettes avec un peu de saké en mettant un cure-dent à chaque crevette pour qu'elle reste droite. Décortiquez. Ciselez le ventre de chaque crevette. Assaisonnez avec un peu de vinaigre pour sushi.
- 3 Déposez un morceau de saumon sur du film alimentaire puis une part de riz. Resserrez le film pour former une petite boulette. Répétez l'opération pour réaliser des boulettes avec la crevette. Décorez les boulettes avec du citron coupé.

寿司

\*Le vinaigre pour sushi est un assaisonnement aigre-doux à base de vinaigre de céréales ou de riz, de sucre et de sel. Autre usage : pour assaisonner les légumes crus ou cuits marinés, le poisson et les crustacés, les hors-d'œuvre. On peut utiliser un vinaigre tout fait vendu en épicerie comme le sushi-zu ou le préparer soi-même. Pour 750 g de riz cuit (2 tasses de riz non cuit), il faut 3 c. à s. de vinaigre de riz, 2 c. à s. de sucre, ¼ c. à s. de sel.