

TCHIRASHI-ZUSHI

Ingrédients

Riz japonais	3 tasses
Vinaigre de riz	4 cs
Sucre	2 cs
Sel	1 cc

Crevettes	12 pièces
Bouillon de bonito séchée (dashi-jiru)	2 cs
Vinaigre de riz	2 cs
Sucre	2 cs
Sel	un peu

Haricots verts fins	10-12 pièces
---------------------	--------------

Shii-také séchés	6
------------------	---

Carottes	2
----------	---

Dashi-jiru	4 cs
Sucre	2 cs
Sauce soja	2 ½ cs

Œufs	2
Sel	un peu
Sésame	un peu

SUSHI FANTAISIE

Préparation

Cuire le riz à la façon japonaise.

Mélanger l'assaisonnement pendant le temps de cuisson.

Une fois que le riz est cuit, verser dessus l'assaisonnement et bien mélanger tout en ventilant avec un éventail par exemple.

Passer dans l'eau bouillante et laisser mariner dans la sauce préparée avec les ingrédients ci-contre.

Cuire encore croquant dans l'eau salée, puis couper en oblique.

Faire ramollir dans l'eau, puis couper en fines lamelles.

Couper en bâtonnets, puis passer dans l'eau bouillante et couper en lamelles

Préparer une sauce avec les ingrédients ci-contre et y cuire carottes et shii-také. Réduire la sauce jusqu'au quart.

Préparer de fines omelettes et les couper en très fines lamelles.

Mélanger le riz assaisonné avec les shii-také, les carottes et des fèves de soja vert (facultatif). Servir dans un bol et éparpiller harmonieusement le reste d'ingrédients :

- les crevettes
- les haricots
- les carottes
- des feuilles d'algues séchées et coupées en lamelles
- les omelettes découpées
- Décorer avec du sésame

Une recette de Numakura Kimiaki à La Chaux-de-Fonds.