

Sushis et california rolls de Cyril Lignac

35mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 400g de riz rond à sushi type japonica
- 1 petite bouteille de vinaigre de riz à sushi
- 60g de sucre de canne
- Sel fin
- 1 botte de ciboulette ciselée
- ½ avocat
- ½ concombre
- 2 feuilles d'algues nori
- 600g de saumon écossais Label rouge dans le cœur désarêté et sans peau
- Wasabi (facultatif)
- Gingembre mariné pour déguster les sushis (facultatif)
- 100ml de sauce soja
- 5cl de jus de yuzu ou de citron jaune
- 25g de graines de sésame

LES USTENSILES :

- 1 natte de bambou + du film
- 1 planche + 1 couteau avec une lame bien affûtée et longue
- 1 petit bol d'eau froide + 1 plat à gratin ou en verre plat + 1 spatule ou une maryse
- 2 saladiers + 2 cuillères

1.

Lavez le riz rond à sushi et mettez-le à cuire dans une casserole pendant 15 minutes. Préparez le bouillon vinaigré à base de vinaigre de riz, de sucre et de sel. Au terme de la cuisson, étalez une fine couche de riz cuit dans un grand plat en verre ou à gratin, versez le mélange vinaigré et laissez reposer environ 3 minutes, jusqu'à ce que cela soit bien refroidi.

2.

Coupez 2 lamelles de concombre de 1 cm et 6 lamelles d'avocat de 1 cm d'épaisseur. Réservez de côté.

3.

Pour les sushis, tranchez le poisson au niveau de la partie ventrale du pavé en 4 tranches fines de 5 cm de long. Taillez le reste du poisson en tartare pour les californias. Réservez dans un saladier la moitié du tartare avec la ciboulette, et dans un second saladier l'autre moitié avec le mélange sauce soja-yuzu.

4.

Parfumez le tartare de saumon yuzu avec du gingembre et servez-le dans des petites assiettes.

5.

Confectionnez les sushis et california rolls selon la technique du Chef. Servez dans les assiettes avec le wasabi, le gingembre mariné et la sauce soja.