Sushi géant concombre et saumon

29/05/2019 à 08h50

Par Philippe Lafargue

Temps de préparation : 10 min

Pour 5 personne(s)

Ingrédients :

- 1 concombre
- 100 g de riz blanc
- 8 tranches fines de saumon (250g)
- 20 g de sucre en poudre
- Sel
- Vinaigre de vin blanc ou 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz

Préparation :

- Epluchez le concombre entier;
- Coupez-le en 2 dans le sens de la longueur;
- Raclez les graines et la partie centrale des 2 moitiés du concombre;
- Salez au gros sel;
- Dégorgez-le 20 minutes. Rincez à l'eau;
- Faites cuire le riz 20 minutes dans 1 litre d'eau salée;
- Egouttez le riz;
- Mélangez le vinaigre, le sucre et ajoutez le riz;
- Remplissez les 2 moitiés de concombre de riz;
- Recouvrez le riz des lamelles de saumon;
- Taillez des tronçons de 3 cm.

L'astuce du chef :

Quitte à ne faire qu'un premier pas dans l'art de préparer les sushis, faisons un pas de géant ! Les sushis sont les traditionnelles bouchées de poisson cru japonaises.

En positionnant les 2 moitiés bout à bout, (sur du papier aluminium, faute de plat assez long pour ces sushi géants), on obtient un serpent de mer…