



Sushis de fruits

17/07/2019 à 08h34

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300g Riz rond japonais
- 2cuillères à soupe de sucre
- ½ Mangue
- 2 Kiwis
- 3 Figes
- 1 Barquette de groseilles
- Coulis de fruits

Préparation :

- Rincez soigneusement le riz à l'eau froide dans une passoire, en le remuant bien;
- Laissez-le égoutter 30 min;
- Mettez le riz, le sucre et 30 cl d'eau dans une casserole et couvrez hermétiquement;
- Portez à ébullition sur feu moyen et continuez la cuisson 5 min;
- Baissez le feu et laissez cuire 10 min environ;
- Laissez reposer le riz 10 min sans couvercle puis, laissez-le refroidir dans un saladier;
- Coupez la chair de la mangue en lamelles;
- Pelez les kiwis et coupez-les en rondelles;
- Rincez et égrappez les groseilles;
- Rincez les figes et détaillez-les en rondelles;
- Façonnez des quenelles de riz, recouvrez-les des morceaux de fruits préparés et servez aussitôt accompagné des coulis.