Chirashi de saumon, avocat et concombre

Un bol de riz à sushi vinaigré garni de sashimi de saumon, d'avocat et de concombre. Tout le plaisir des sushis sans avoir à rouler.

4 personnes	25 min préparation	20 min cuisson	45 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de riz à sushi
- 400 ml d'eau
- 50 ml de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 300 g de saumon très frais
- 1 avocat
- 0,5 concombre
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 4 c. à soupe de sauce soja

Préparation

1. Rincer le riz, le mettre dans le bol avec l'eau et cuire.
   16 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
2. Laisser reposer 10 minutes à couvert.
3. Chauffer le vinaigre, le sucre et le sel dans le bol rincé.
   1 min 30 sec / 60°C / vitesse 2
4. Mélanger le riz tiède avec l'assaisonnement et laisser refroidir.
5. Couper le saumon en dés, l'avocat en tranches et le concombre en demi-lunes.
6. Répartir le riz dans des bols, disposer les garnitures, parsemer de sésame et servir avec la sauce soja.

Le conseil de Tiha
Achète un saumon étiqueté « consommable cru » et garde-le au froid jusqu'au dernier moment.

Conservation : À consommer le jour même.