Sushis maison au saumon et à l'avocat

Un riz à sushi parfaitement collant cuit au Thermomix, assaisonné au vinaigre de riz sucré, pour des makis et des nigiris faits à la maison.

4 personnes	45 min préparation	20 min cuisson	65 min au total	difficile 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
- 6 feuilles de nori
- 200 g de saumon frais très frais
- 1 avocat
- 0,5 concombre
- 4 c. à soupe de sauce soja

Préparation

1. Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis l'égoutter.
2. Mettre le riz et l'eau dans le bol, puis cuire.
   16 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Laisser reposer 10 minutes couvert, hors du Thermomix.
4. Chauffer le vinaigre, le sucre et le sel dans le bol rincé, jusqu'à dissolution.
   1 min 30 sec / 60°C / vitesse 2
5. Verser sur le riz tiède, mélanger délicatement en coupant à la spatule, et laisser refroidir.
6. Couper le saumon, l'avocat et le concombre en bâtonnets.
7. Étaler le riz sur une feuille de nori posée sur un tapis, ajouter les garnitures, rouler serré et couper en 8 tronçons.
8. Servir avec la sauce soja.

Le conseil de Tiha
Mouille-toi les doigts dans de l'eau vinaigrée pour étaler le riz sans qu'il colle.

Conservation : À consommer le jour même ; le poisson cru ne se conserve pas.