

Gunkan à l'anguille fumée, crème sûre et masago |

Recette pour 4 personnes



Description

Un sushi tout en simplicité pour amuser vos papilles gustatives.

L'astuce du chef

Le masago peut être remplacé par du tobiko.

Ingrédients

Sushi

- 160 Gr Riz à sushi cuit
- 8 Tranche(s) Anguille fumée
- 50 Gr Crème sûre
- 50 Gr Caviar masago
- 2 Feuille(s) Algue nori

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Taillez les feuilles d'algue nori en 4 sur la longueur.

Mélangez la crème sûre avec le masago.

Gunkan

Façonnez 8 portions de riz d'environ 20 grammes et façonnez les en boule.

Disposez tout autour les feuilles de nori, puis garnissez le centre avec la crème sûre au masago et

terminez avec les tranches d'anguille fumée.

Bon appétit!