

Nigiri au saumon et miso |

Recette pour 4 personnes



Description

Un nigiri de saumon confit au miso.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas le temps de faire mariner le saumon, il est possible de remplacer par du saumon fumé.

Ingrédients

Sushi

- 160 Gr Riz à sushi cuit

Saumon au miso

- 200 Gr Saumon
- 20 Gr Miso
- 10 Ml Mirin

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Mélangez le miso et le mirin. Étalez la pâte obtenue sur un papier film et enroulez le sur le saumon. Placez au frais et laissez mariner au moins 24 heures.

Nettoyez le saumon sous un filet d'eau, le sécher et le taillez en 8 tranches fines.

Sushi

Façonnez 8 portions de riz d'environ 20 grammes, déposez une tranche de saumon sur chaque boule de riz.

Bon appétit!