

Nigiri de saumon glacé au miel et à la Siracha

Recette pour 4 personnes

Description

Le sushi le plus simple, mais le préféré de plusieurs!

L'astuce du chef

Note : On mange un nigiri en déposant le poisson sur la langue et non le riz, pour plus de saveurs.

Ingrédients

Nigiri

- 8 Tranche(s) fine(s) Filet de saumon
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**

Nigiri

Façonnez 8 boules de riz pour y étaler les tranches de saumon. Badigeonnez du mélange de miel et sriracha. Flambez à l'aide d'un chalumeau.

Bon appétit!