

Les sushis Calédoniens

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 1 à 2 heures
- Temps de cuisson : 15 à 30 minutes



Ingrédients (pour 5 parts) :

- 22 grosses écrevisses de Ouitchambo et crevettes du pays
- 225 g de riz rond
- 20 ml d'eau
- 10 g de sucre
- 20 ml de vinaigre de riz
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre rose
- 1 ou 2 tomates, melons, salade et raisins

Préparation de la recette :

1. Laver le riz, cuire les écrevisses.
2. Faire cuire le riz.
3. Pendant ce temps décortiquer les écrevisses.
4. Quelques minutes avant que le riz ne refroidisse, préparer 250 ml d'eau.
5. Verser 20 ml de vinaigre blanc sur le riz pour qu'il devienne collant.
6. Tremper légèrement nos mains dans l'eau pour faire des boulettes de riz.
7. Découper en deux les écrevisses.
8. Superposer les écrevisses sur les boulettes de riz.
9. Avant de servir disposer des morceaux de tomate sur le dessus.
10. Préparer 6 cuillères à soupe de soja dans un bol.
11. Ajouter un petit morceau de gingembre sur chaque sushi.
12. Servir et déguster avec tendresse les sushis calédoniens.

Bon appétit !