

Onigiri

Pour 6 personnes

- 1 kg de riz japonais ou riz rond à dessert
- 125 ml de vinaigre de riz japonais ou vinaigre de citron
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre blanc
- 1 cuillère à soupe de sel
- 20 feuilles d'algues séchées nori
- 1 sachet de gingembre mariné rose
- sauce soja
- wasabi en tube
- si possible un moule en forme de triangle



Garnitures de base : (d'autres sont possibles : omelette, œufs de poisson...)

- 350 g de saumon cru (éventuellement mariné 30 min dans un jus de citron vert) cuit ou fumé
- 2 oignons
- curry
- sauce hoi sin barbecue

Laver le riz plusieurs fois à l'aide d'une passoire fine. Mettre le riz dans une casserole et ajouter de l'eau froide à raison de 2 verres de riz pour 3 d'eau. Faire cuire le riz avec un couvercle jusqu'à qu'il n'y ait plus d'eau.

Pendant ce temps, couper le poisson en petits morceaux et émincer les oignons en fines lamelles.

Faire dorer les oignons à feu doux avec de l'huile. Ajoutez la sauce barbecue, du curry et mélanger.

Verser le riz cuit dans un grand saladier, décoller les grains de riz à l'aide de 2 cuillères à soupe et laisser refroidir à température ambiante.

Mélanger le vinaigre, le sucre et le sel dans un bol. Arroser le riz refroidi avec le mélange vinaigre-sucre-sel.

Brasser doucement avec les 2 cuillères à soupe sans écraser le riz et recouvrir le saladier d'un linge humide.

Mettre une couche de riz à mi-hauteur du moule, ajouter le poisson ou les oignons au curry, remettre du riz par-dessus sans remplir tout à fait le moule et refermer avec le couvercle en faisant une légère pression. Sans moule : réaliser les triangles avec les mains humides sans moule.

Pour consommer l'onigiri froid, entourer les triangles de cellophane et les placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Verser de la sauce soja dans un bol. Ajouter une demi-cuillère à café de wasabi et mélanger.

Découper une feuille d'algue en deux à l'aide d'un couteau et, au dernier moment, replier cette demi-feuille sur le triangle de riz.

Tremper dans la sauce soja et consommer rapidement afin que la feuille d'algue reste croustillante. Accompagner d'un peu de gingembre et d'une bonne bière japonaise.