

Nigiri de crevette umami |

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 cuire les crevettes, il est possible de remplacer par du saumon fumé.

Ingrédients

Sushi

- 160 Gr Riz à sushi cuit
- 8 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue

Bouillon

- 250 Ml Eau
- 10 Gr Bonite
- 10 Gr Shiitake séché
- 15 Ml Mirin
- 25 Ml Saké
- 25 Ml Sauce soya
- 10 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Réalisez un bouillon en mélangeant tous les ingrédients du bouillon. Portez à frémissement et laissez infuser pendant 30 minutes à couvert. Embrochez les crevettes entières, faites-les cuire 3-4 min dans le bouillon puis couper la cuisson des crevettes dans une glaçante. Décortiquez les crevettes au besoin en gardant la queue intacte, coupez en deux dans la longueur afin de pouvoir les stabiliser.

Sushi

Façonnez 8 portions de riz d'environ 20 grammes, déposez une crevette sur chaque boule de riz.
Déguster le Nigiri avec un shoot de bouillon corsé.

Bon appétit!