

Nigiri foie gras flambé au miel et sriracha |

Recette pour 12 tapas

Description

Sushi composé une petite boule de riz allongée surmontée d'une belle tranche de foie gras de canard flambé au chalumeau.

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Pour le riz

- 400 Ml Riz à grain rond à sushi
- 400 Ml Eau
- 120 Ml Vinaigre de riz
- 30 Ml Sucre
- 6 Ml Sel

Pour la garniture

- 6 Unité(s) Escalope de foie gras
- 5 Ml Pâte de piment (sriracha)
- 30 Ml Miel

Accompagnement

- 120 Ml Sauce soya

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation du riz

Déposez le riz dans une passoire et rincez-le à l'eau froide en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule de la passoire soit bien claire. Laissez bien le riz égoutter dans la passoire. Faites cuire le riz avec l'eau dans un étuveuse à riz.

Alternativement, vous pouvez utiliser une casserole : réunissez le riz et l'eau et couvrez de manière à ce que l'ensemble soit totalement hermétique. Portez à ébullition sur feu moyen (Fiez-vous à vos oreilles, car il ne faut jamais soulever le couvercle de la casserole.). Continuez alors la cuisson pendant 5 minutes. Baissez le feu au minimum et laissez cuire pendant 10 minutes environ. Soulevez le couvercle et laissez reposer le riz pendant 10 minutes.

Dans une casserole, réunissez le vinaigre, le sel et le sucre et faites chauffer le tout sans porter à ébullition. Une fois le sucre totalement dissous, retirez la casserole du feu et laissez refroidir.

Déposez le riz dans un hangiri ou un saladier afin de le refroidir à l'aide d'un éventail ou d'une feuille de carton. Versez la préparation vinaigrée sur le riz en plusieurs fois, en mélangeant délicatement pour ne pas écraser les grains.

Une fois la préparation vinaigrée incorporée, conservez le riz dans un saladier recouvert d'un torchon humide jusqu'au moment de préparer les makis sushis ou les nigiris sushis.

Préparation des nigiris

Taillez chaque escalope de foie gras en 4 tranches fines et le plus rectangulaire que possible. Laissez

les tranches de foie gras prendre la température pièce. Prenez une boule de riz, roulez-la délicatement dans votre main. Transférez la boule de riz dans l'autre main, puis déposez une tranche de foie gras et appliquez juste un peu de pression pour donner la forme voulue au nigiri.

Diluez la sriracha avec le miel en le chauffant un peu au micro-onde. Badigeonnez le dessus de vos nigiris avec le miel épicé, puis flambez le dessus avec un chalumeau afin de caramélisé le tout. Servez aussitôt avec la sauce soya pour tremper.

Bon appétit!