

Faire des sushi est affaire de dextérité et de tenacité : jugez-en par vous-même...

Préparation du riz : Faire cuire du riz à sushi Laissez refroidir le riz Mélangez-le avec du vinaigre japonais

Faites votre sushi : Prenez une petite portion et mettez-la dans le creux d'une main, allongée. Coupez une tranche fine de poisson cru dans le sens de la longueur.



PHOTO DR

Tassez la boulette bien compacte au creux de la main dans le sens de la longueur,



PHOTO DR

puis faites la même chose en changeant de sens plusieurs fois, rapidement.



PHOTO DR

Mettez un léger filet de wasabi avec un doigt sur le riz sushi..



PHOTO DR

Posez la boulette sur la tranche de poisson, dans le sens de la longueur. Maintenez le sushi avec l'index dans le sens de la longueur



PHOTO DR

tandis que vous pressez légèrement le sushi dans votre paume. Trempez dans une sauce sucrée ou salée, dégustez.



PHOTO DR



PHOTO DR



TEPPAN-YAKI
SUSHI - SASHIMI
YAKITORI au feu de bois

☎ 05 56 39 05 12

68 bis, cours du Médoc - 33300 BORDEAUX

PHOTO DR

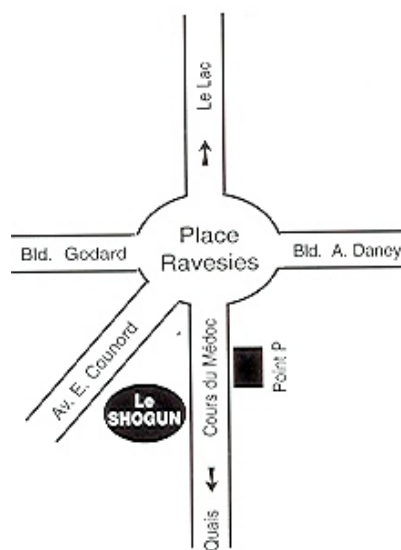


PHOTO DR