



RIZ À SUSHI EN BOCAUX



INGRÉDIENTS

- 1 verre de riz rond
- 1 verre d'eau
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à soupe de sel
- 1 plaque d'algue nori concassée
- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 1/2 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**
- 1 cuillère à soupe de sauce soja

 55 min.

 2 pers.

 **ECO SCORE**

 **NUTRI-SCORE**
A B C D E

RECETTE

1. Lavez 1 verre de riz rond à l'eau froide dans une passoire, en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit bien claire. Laissez-le égoutter dans la passoire 10 min.
2. Dans une casserole, mettre 1 verre de riz rond et 1 verre d'eau et amenez à ébullition et laissez bouillir 4 min. Puis, baissez le feu, couvrir et laissez cuire 15 min.
3. Coupez le feu et laissez reposer à couvert 10 min.
4. Dans un bol, réunissez 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et 1/2 cuillère à soupe de sel et bien mélanger pour bien dissoudre.
5. Préparez un plat large à fond plat et versez délicatement le riz avec une cuillère en bois. Assaisonnez avec le mélange du bol en mélangeant uniformément. Laissez refroidir le riz à sushi à température ambiante.
6. Répartissez 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes au fond de vos bocaux. Recouvrir avec 3 cuillères à soupe de riz. Déposez 1/2 boîte de rillettes de thon **CAP Océan**. Recouvrir avec 1 plaque d'algue nori concassée. Arrosez avec 1 cuillère à soupe de sauce soja. Si c'est pour emporter, fermez votre récipient !



Scannez la recette



Téléchargez **Frigo Magic** :

