





## CHIRASHI TRADITIONNEL JAPONAIS

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
Dans votre box :		
Riz japonais	125 g	250 g
Vinaigre de riz	25 ml	50 ml
Cœur de filet de saumon	100 g	200 g
Avocat	½ avocat	1 avocat
Salade wakame	40 g	80 g
Dans votre placard :		
Sucre en poudre	1 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Eau	25 cl	50 cl



## Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 22 mn

### 1. Le chirashi

- Cuisez le riz dans un rice cooker ou à la casserole. Si vous optez pour la casserole, rincez le riz dans plusieurs eaux jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Mettez-le dans l'eau, couvrez et portez à ébullition. Lorsque l'eau arrive à ébullition, faites cuire 12 minutes sur feu très doux. Retirez du feu et laissez reposer à couvert 10 minutes.
- En attendant, faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel sans jamais le faire bouillir. L'idée est simplement de dissoudre le sucre doucement. Versez ce mélange sur le riz cuit en veillant à ne pas écraser les grains de riz.
- Pelez l'avocat et coupez-le en petits cubes. Tranchez délicatement le saumon en petits cubes de la même taille.

### 2. Le dressage

- Dans des bols, placez un fond de riz vinaigré et ajoutez sur le dessus des dés de saumon, d'avocat et une touche de salade wakame.
- Bon appétit !

### 3. Le mot du Chef

- Le chirashi est un plat traditionnel japonais généralement composé de poisson cru et accompagné de différents petits légumes marinés et frais, d'omelettes roulées aromatisées... En voici une recette revisitée et facile à faire.

