



Sushis California hand roll (recette de base)



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 tasse de riz à sushi (japonais)
- 1 tasse de chair de crabe
- 1 avocat
- 1 carotte
- 1 poivron
- 1 tiret de vinaigre pour sushis
- 5 feuilles de nori

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez le riz comme indiqué sur l'emballage. Laissez-le refroidir et mélangez-le avec le vinaigre pour sushis.
- 2.** Détaillez l'avocat, la carotte et le poivron en allumettes.
- 3.** Coupez chaque feuille de nori en deux.
- 4.** Pliez-la en cornet et maintenez-la dans une main. Remplissez-la de riz, de crabe et d'allumettes d'avocat, de carotte et de poivron. Pressez bien avec une fourchette.
- 5.** **ASTUCE :** laissez libre cours à votre fantaisie et garnissez vos sushis à votre gré. Radis, cresson de fontaine, mangue, thon, concombre, chou rouge... Les idées ne manquent pas. Osez !