

# SUSHIS

*200 g de riz à grains courts (riz rond)  
2 c. à s. de vinaigre  
2 c. à s. de sucre  
1/2 c. à c. de sel  
1 morceau de concombre, coupé en bâtonnets  
4 carottes râpées  
3 feuilles de nori*

*Rincer le riz à l'eau froide. Verser le riz dans une casserole, avec 400 ml d'eau. Porter à ébullition sur feu vif puis réduire le feu dès les premiers bouillons et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Laisser reposer le riz pendant 10 minutes ensuite. Chauffer le vinaigre et y dissoudre le sucre et le sel. Verser sur le riz et mélanger, en soulevant le riz, puis laisser complètement refroidir.*

*Poser une feuille de nori sur le plan de travail, côté rugueux vers le haut. Y tasser une couche de riz (mouiller vos doigts pour plus de facilité), puis des carottes râpées. Placer à un bout des bâtonnets de concombre, et rouler le tout, de manière à placer le concombre au centre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Placer les rouleaux obtenus au frigo pendant une heure, puis les découper en tronçons de 2 à 3 cm.*