



Ingrédients

- pour 4 rouleaux:
- 150 g de filet de saumon
- marinade:
 - 1/2 cc de sel
 - 2 cs d'huile d'olive
 - 1/2 cc de sucre
 - 1 cs de saké (vin de riz)
 - 1 lime, zeste râpé et jus
- 300 g de riz Basmati
- 4 feuilles de nori
- 1 cc de wasabi (raifort très puissant)
- 100 g de gari (gingembre mariné à l'aigre-doux)

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients pour la marinade. Débiter le saumon en fines lanières, les mélanger délicatement à la marinade. Laisser tirer au moins 1 heure à couvert au réfrigérateur.
2. Faire cuire le riz dans de l'eau salée en le gardant al dente; le passer. Ajouter 2 cs de gari et laisser refroidir durant 10 minutes.
3. Déposer une feuille de nori sur la natte en bambou, couvrir une moitié de la feuille d'une couche de 1 cm de riz. Y déposer des tranches de saumon et les badigeonner de wasabi. Enrouler la feuille de nori sur la natte en bambou et presser pour que le rouleau tienne. Pour le fermer, humecter avec un peu d'eau le dernier cm de la feuille.
4. Couper les rouleaux de riz en tronçons avec un bon couteau. Servir le gari séparément.