

# marie claire

N° 451 - FÉVRIER-MARS 2012  
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

## Maison

### PETITS ESPACES GRANDES IDÉES

Des intérieurs pour s'inspirer

#### DÉCO

Les matières  
qui réchauffent l'hiver

Des bibliothèques  
qui font de l'effet

#### SHOPPING

Meubles, carrelages,  
objets : les indispensables  
de la saison

M 02094 - 451 - F: 4,50 € - RD





# Le juste riz

Ce cuiseur en céramique nous promet des grains brillants, parfumés et collants mais pas pâteux. La garantie d'un chirashi sushi réussi.

PAR VALÉRIE MATHIEU ET BLANDINE BOYER //  
PHOTOS SOPHIE TRAMIER.

## CHIRASHI SUSHI

Cuisson : 20 minutes  
Préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes :

Riz à sushi (environ 250 g)

6 c. à soupe de vinaigre à sushi tout préparé (ou 6 c. à soupe de vinaigre nature mélangé à 1/2 c. à café de sel + 1 c. à café de sucre)

800 g de filets de poisson extra-frais au choix (thon albacore, thon blanc, daurade)

4 crevettes cuites

1 avocat

1 demi-concombre

Pour servir :

gingembre mariné

wasabi

feuilles de shiso ou germes (facultatif)

sauce soja japonaise

Lavez le concombre, coupez-le en tronçons de 6 cm environ. Pelez ces rouleaux avec un couteau à lame droite, jetez les graines du cœur du concombre. Retailliez la pelure et la chair en fins bâtonnets. Coupez le poisson en fines tranches en biseau.

Épluchez l'avocat et coupez-le en tranches fines, arrosez-le avec un peu du vinaigre.

Versez le riz dans le cuiseur à riz jusqu'au premier repère puis de l'eau froide jusqu'au deuxième. Posez le premier couvercle et laissez cuire le riz 8 minutes à feu vif. Retirez le cuiseur à riz du feu et laissez le riz gonfler 12 minutes avec le même couvercle. Étalez le riz chaud sur une grande assiette, arrosez-le avec le vinaigre et mélangez doucement. Répartissez le riz dans les bols. Déposez le poisson et ses accompagnements en rosace sur le riz.

Servez avec de la sauce soja.

Le cuiseur à riz en céramique possède deux couvercles : le premier est utilisé pour la cuisson (son épaisseur permet de conserver toutes les saveurs) tandis que le deuxième s'utilise pour conserver le riz au réfrigérateur. Convient au gaz et au micro-ondes. Existe aussi en noir et jaune, 33,95 €, Kinto chez Up, Utile et Pratique. Baguettes à glisser dans un étui en silicone, disponibles aussi en rouge et noir, 29,95 €, Jia.

Voir pages adresses

