

Onigiri : recette originale, facile et rapide



6 onigiris



25 minutes

INGREDIENTS

- 400 gr de riz japonais
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 petite boîte de thon nature
- 60 gr de sauce samouraï ou algérienne
- 1 sachet de 10 feuilles d'algues nori
- Facultatif : 1 cuillère à café de 7 épices japonais

LES ETAPES

1. Préparer un riz japonais.
2. Égoutter le thon dans un grand bol, ajouter la sauce choisie, mélanger à la fourchette.
3. Découper 6 bandelettes de nori d'environ 2 cm à 6 cm.
4. Une fois que le riz est à température ambiante, ajouter le 7 épices japonais et mélanger.
5. Préparer un grand bol d'eau. Vous devez mouiller vos mains entre chaque *onigiri*.
6. Prenez une grosse boule de riz dans vos mains mouillées. Aplatissez la dans votre main. Ajouter une grosse cuillère à soupe de garniture au centre. Remettez du riz par dessus et emprisonnez la garniture au centre.
7. Avec vos mains, donnez la forme d'un triangle à votre onigiri, puis ajouter la bandelettes de nori sur le bas. Répéter l'opération en mouillant les mains