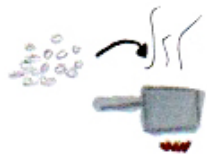


SUSHI

AVEC QUOI ON FAIT ÇA ?

- . DU RIZ ! (ROND OU SPECIAL SUSHI)
 - . VINAIGRE DE RIZ
 - . SUCRE . SEL
 - . "NATTE" À ROULER LES SUSHI
 - . ALGUES NORI (EN FEUILLES)
- + CE QUE VOUS VOULES POUR GARNIR !
- ♥ . TRUITE FUMÉE
 - . AVOCAT
 - . CON COMBRE
 - . FROMAGE FRAIS, PERSILLÉE OU NON...
- À VOUS D'IMAGINER !



FAIRE CUIRE LE RIZ 15' (ENVIRON)
1 VOLUME RIZ = 1 VOLUME D'EAU
EAU NON SALÉE

FONDRE LE SUCRE
DANS LE VINAIGRE
+ 1 PINÇÉE DE SEL



POUR 3 VOLUMES
DE RIZ (4 PER)
5 CÀ SOUPE VINAIGRE
3 CÀ SOUPE SUCRE

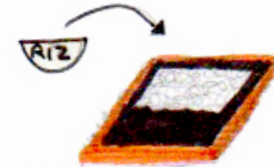
➔ QUAND LE RIZ EST CUIT ET FROID



BIEN ENROBER LES GRAINS DE RIZ



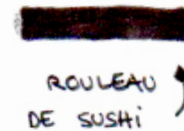
ETALER LE RIZ
SUR 2/3 DE L'ALGUE



ET TOUTE VOTRE GARNITURE



ET BIEN
D'AUTRES



COUPER EN RONDELLES
ÉPAISSES (2 CM)

GARDEZ AU FRAIS
AVANT DE PARTIR
EN PIQUE-NIQUE.

BON APPÉTIT !