

Chirashi sushi au yuzu avec le jus de yuzu sauvage Mishoyuzu de Kôchi

INGRÉDIENTS / pour 3/4 personnes

Pour le riz à sushi

- 300 g de riz japonais
- 360 ml d'eau
- 5 c.à.s. de jus de Mishoyuzu de Kôchi
- 2.5 c.à.s. de sucre
- 1 c.à.c. de sel

À mijoter ensemble

- 4 champignons shiitakés (50-60g)
- 1/2 carotte moyenne (50-60 g)
- 80 ml d'eau
- 2 c.à.s. de sauce soja
- 1/2 c.à.s. de mirin
- 1/2 c.à.s. de sucre

Pour les omelettes fines

- 2 œufs
- 1 c.à.c. d'huile végétale
- 50-60 g de haricots verts (ou pois gourmands, concombre, etc.)
- 100 g de crevettes cuites décortiquées
- 50-60 g d'œufs de saumon
- 2-3 g d'algues nori taillées en fines lamelles

PRÉPARATION

1. Faire cuire le riz selon la méthode japonaise.
2. Couper les shiitakés et la carotte en lamelles.
3. Dans une casserole, verser l'eau, la sauce soja, le mirin et le sucre. Bien mélanger. Porter à une légère ébullition. Ajouter la carotte, puis les shiitakés. Faire mijoter à feu doux-moyen pendant 15-20 minutes.
4. Lorsqu'il reste juste un peu de liquide, retirer du feu. Laisser refroidir.
5. Battre les œufs dans un bol. Chauffer la poêle à feu moyen. Huiler.
6. Verser une fine couche d'œuf battu, comme une crêpe. Lorsque la première face est cuite, retourner. Faire cuire la deuxième face.
Ne pas trop cuire, il faut que l'omelette reste jaune.
7. Faire glisser l'omelette sur une feuille de sopalin pour dégraisser. Répéter l'opération pour former plusieurs omelettes.
8. Ciseler les omelettes refroidies en lamelles très fines de 4 à 5cm de longueur.
9. Faire cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée. Puis les plonger dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Égoutter et couper les haricots verts en morceaux de 2 cm de longueur.
10. Dans un bol, préparer l'assaisonnement du riz : mélanger le jus de Mishoyuzu, le sucre, le sel.
11. Dans un grand récipient, mettre le riz cuit. Tant qu'il est encore chaud, y incorporer l'assaisonnement au jus de Mishoyuzu. Mélanger délicatement pour homogénéiser.

Refroidir le riz à tiède à l'aide d'un éventail.

Couvrir le riz avec un torchon humide pour éviter qu'il ne se dessèche en attendant.

12. Dresser le Chirashi sushi. Mélanger très délicatement le riz à sushi et les légumes mijotés. Parsemer de lamelles d'omelettes. Disposer les haricots verts, les crevettes cuites, les œufs de saumon de façon harmonieuse.

13. Enfin, mettre les algues nori taillées en petit tas au milieu