



On teste les trends : “Hot-Dog” façon sushi

[FRUITS DE MER](#) – [POISSONS](#) – [RECETTES](#) – [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 -6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30-40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de riz calrose
- Eau (quantité variable selon la marque et votre méthode de cuisson)
- 1/4 tasse de vinaigre de riz
- 1/2 c. thé de sel
- 1 c. thé de sucre

Garnitures intérieures :

- 300 à 400 grammes de saumon frais, grade à sushi, coupé en cubes
- 3 bâtons de goberge ou 1 tasse de chair de crabe bien tassé
- 3 c. table de mayonnaise Kewpie
- 1 /2 c. thé de sauce soya
- 1/2 c. thé de vinaigre de riz
- Sriracha au goût
- 1 concombre libanais coupé en tranches fines
- 1 avocat, coupé en tranches fines
- Fromage à la crème au goût (optionnel)

Rouleaux frits:

- 4 feuilles de nori
- 1 tasse de mélange à tempura
- 1 à 1 1/2 tasse de panko
- Huile de canola

Finition:

- Oignons verts
- Kewpie
- Sauce hoisin
- Sriracha
- Graines de sésame
- Assaisonnement de furikake
- Coriandre fraîche

Préparation

1. Faire cuire le riz selon les indications sur l'emballage.
2. Préparer les garnitures pendant la cuisson du riz afin d'optimiser votre temps.
3. Mélanger le crabe ou la goberge avec la mayonnaise Kewpie, la sauce soya, le vinaigre de riz et la sriracha. Réserver.
4. Couper le saumon en cubes, le concombre en rondelles et les avocats en tranches. Réserver.
5. Dans une petite casserole, chauffer le vinaigre, le sel et le sucre jusqu'à ce que ces derniers soient dissous.
6. Ajouter ce mélange au riz et bien remuer.
7. Étendre le riz sur les feuilles de nori à l'aide de vos doigts. Laisser environ 1 pouce libre sur le rebord supérieur de chaque feuille.
8. Rouler chaque feuille de nori recouverte de riz sur elle-même afin de former un rouleau. Humidifier le rebord libre de riz pour permettre à l'extrémité de la feuille de bien coller et ainsi sceller le rouleau. Réserver et répéter l'opération avec les trois autres feuilles.
9. Dans un bol creux, préparer la pâte tempura en suivant les indications sur l'emballage.
10. Déposer le panko dans une assiette.
11. Rouler chaque rouleau dans la pâte tempura, puis dans le panko. S'assurer de bien les recouvrir entièrement. Réserver.
12. Faire chauffer un petit fond d'huile de canola dans un grand poêlon. Faire frire chaque rouleau de tous les côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Réserver.
13. Pratiquer une incision sur la longueur de chaque rouleau afin de l'ouvrir comme un hot-dog.
14. Disposer de chaque côté des ouvertures des rondelles de concombre et de tranches d'avocat.

15. Garnir ensuite au centre du mélange de crabe, puis des cubes de saumon. Si vous choisissez d'ajouter du fromage à la crème, l'étendre sur le riz avant d'ajouter le crabe et le saumon.
16. Garnir au goût avec vos sauces et ingrédients préférés.
17. Déguster tel quel comme un hot-dog ou couper les rouleaux en morceaux avant de servir.