



Bon appétit !

Les Sushi du Mont Raimeux

par René Kaenzig

Cela fait déjà quelques temps que la cuisine asiatique s'invite dans mes habitudes culinaires. Alors pourquoi ne pas inventer les "Sushis du Mont Raimeux". Bon, j'ai décidé, mes *makisushis* seront confectionnés avec du filet de chevreuil. Il n'y aura donc pas de poisson frais aujourd'hui ...



Sur une feuille d'algue séchée (*nori*) j'étale une couche de riz (du riz très collant bien entendu) et dépose un morceau de filet de chevreuil coupé préalablement en lanières d'un diamètre d'environ un centimètre sur un centimètre. On peut également y ajouter quelques lanières fines de légumes ... moi je n'y ai rien rajouté.



On roulera le tout comme il se doit avec un *makisu* (petite natte confectionnée avec des tiges de bambou). Une fois

enroulé et serré, pour que le tout soit bien ferme, on coupe en rondelles d'environ deux centimètres de largeur. Facile!



Les *sushis* seront accompagnés avec la traditionnelle sauce de soja et peut-être aussi d'un peu de pâte de *wasabi*. Et pour mettre de la couleur dans l'assiette, on confectionnera d'autres *sushis* avec des légumes (carotte, concombre, etc...) ou de filet de saumon selon le même procédé.



Bon appétit! ... Ah non, en japonais on dira: *itadakimasu!*

