



## Sushis, makis & Cie

*Carla Bardi*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Sushis, makis & Cie Carla Bardi

 [Download Sushis, makis & Cie ...pdf](#)

 [Read Online Sushis, makis & Cie ...pdf](#)

# **Sushis, makis & Cie**

*Carla Bardi*

**Sushis, makis & Cie** Carla Bardi

## Téléchargez et lisez en ligne Sushis, makis & Cie Carla Bardi

---

120 pages

Extrait

Bon appétit !

Cet ouvrage réunit plus de 100 délicieuses recettes de sushis et de sashimis. Leur niveau de difficulté est indiqué en tête de chaque recette par les chiffres 1 (pour les simples), 2 (pour les moyennement faciles) et 3 (pour les plus élaborées). Les ingrédients et ustensiles propres à la gastronomie japonaise peuvent se trouver dans les épiceries asiatiques. Les recettes ci-dessous ont été sélectionnées spécialement pour vous mettre l'eau à la bouche !

\*

Le riz à sushis

Riz à SUSHIS

> 500 g de riz rond japonais

> 75 cl d'eau

> 4 cuill. à soupe de vinaigre de riz

> 2 cuill. à soupe de sucre en poudre

> 1 cuill. à café de sel

Pour 4 à 8 personnes ° Préparation : 10 min ° Repos : 15 min ° Refroidissement : environ 1 h ° Cuisson : 5 min ° Difficulté : 1

1. Rincez le riz dans une passoire sous l'eau courante jusqu'à ce que l'eau soit claire.

2. Mettez le riz et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Couvrez, puis faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 5 minutes. Retirez, puis laissez reposer 15 minutes à couvert.

3. Faites chauffer le vinaigre, le sucre et le sel à feu doux, dans une petite casserole, en remuant jusqu'à complète dissolution du sucre. Retirez et laissez refroidir.

4. Transférez le riz dans un grand bol et incorporez le mélange vinaigré en mélangeant bien. Laissez le riz refroidir jusqu'à ce que vous puissiez le manipuler. Présentation de l'éditeur

100 recettes de cuisine japonaise : sushis, makis, chirashi-sushis... expliquées de manière simple et précise.

Pour réussir les sushis à la maison comme au restaurant. Biographie de l'auteur

Carla Bardi est l'auteur de nombreux livres de cuisine, en particulier les autres livres ronds. Rachael Lane est un chef reconnu et l'auteur de plusieurs ouvrages.

Download and Read Online Sushis, makis & Cie Carla Bardi #8JUMCYZVH7D

Lire Sushis, makis & Cie par Carla Bardi pour ebook en ligneSushis, makis & Cie par Carla Bardi  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Sushis, makis & Cie par Carla Bardi à lire en ligne. Online Sushis, makis & Cie par Carla Bardi ebook  
Téléchargement PDFSushis, makis & Cie par Carla Bardi DocSushis, makis & Cie par Carla Bardi  
MobipocketSushis, makis & Cie par Carla Bardi EPub

**8JUMCYZVH7D8JUMCYZVH7D8JUMCYZVH7D**