



# Sushis Gourmets au Foie Gras, Morilles et Asperges

## Ingrédients

**pour 16 sushis (soit 2 rouleaux)**  
150 gr de riz vinaigré  
2 feuilles de Nori  
2 tranches de foie gras de canard  
6 asperges vertes  
10 gr de morilles  
2 dl de lait  
Fleur de sel  
poivre noir

Faites tremper les morilles dans 2 dl de lait pendant 30 min, filtrez et mettez le lait dans le riz cuit avec les morilles coupées en 4. Puis faites cuire les asperges à la vapeur (temps de cuisson selon grosseur). Réservez 4 asperges de 11 cm en ayant coupé la tête. Mélangez au riz les morilles coupées en 4 et les 2 asperges restantes coupées en rondelles. Coupez le foie gras en bande. Étalez sur le film de l'Easy Sushi® le riz mélangé avec tous ses ingrédients. Ajoutez une bande d'asperges d'un côté, de l'autre côté, le foie gras. Salez et poivrez. Fermez l'appareil, tirez sur la tige pour obtenir un délicieux rouleau que l'on coupe délicatement avec un couteau humidifié après 1 min de repos. Renouvelez l'opération pour le second rouleau. Voilà, c'est prêt !

## Mon Conseil

Ajoutez au riz  
2 cuillères à soupe  
(c. à s.)  
de champagne  
ou de vin blanc doux.  
Mettez les asperges  
dans des glaçons  
après cuisson  
pour conserver leur  
belle couleur verte.

Temps de préparation : 20 min





## Sushis à la "Polenta Nostrana"

### Ingrédients

**pour 16 sushis (soit 2 rouleaux)**  
100 gr de semoule de maïs  
2 feuilles de Nori  
2 filets de lapin  
1 dl de marinade Teriyaki  
2 carottes  
Olives noires dénoyautées  
2 gousses d'ail  
1 c. à s. d'oignon  
poivre à l'ail, sel,  
condiments à la provençale

Faites rissoler dans de l'huile d'olive les filets de lapin enrobés de moutarde.

Ajoutez la marinade et laissez mijoter 15 min. Déglacez la poêle avec un verre de vin blanc. Faites cuire les carottes encore croquantes.

Versez dans 25 cl d'eau bouillante le sel et la semoule en pluie, faites cuire 2 min et terminez par une noix de beurre.

Laissez tiédir.

Déroulez le film de l'Easy Sushi®, déposez la feuille de Nori, étalez la polenta, garnissez les lamelles de filets de lapin, les carottes et les olives noires sur la longueur.

Renouvelez l'opération pour le second rouleau.

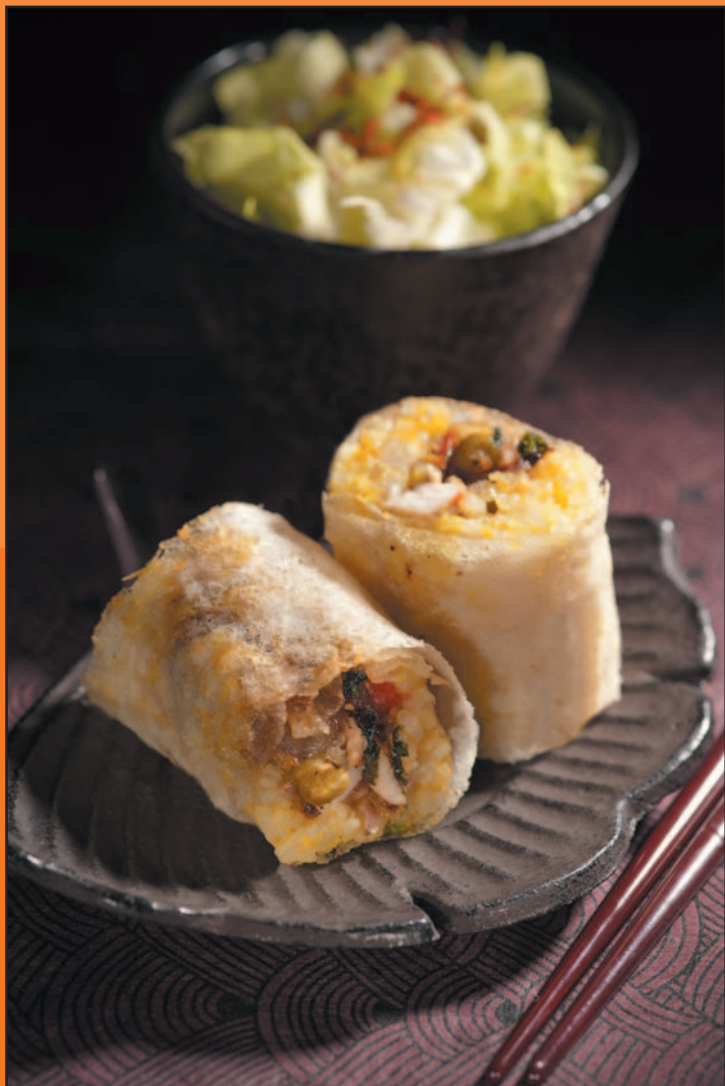
Voilà, c'est prêt !

### Mon Conseil

On peut remplacer le lapin par du poulet. Servir avec la sauce.

Temps de préparation : 20 min





### Mon Conseil

Vous pouvez remplacer le poulet par de la dinde.

# Croustillant de Poulet safrané aux Crevettes

## Ingrédients

**pour 12 roulés (soit 2 rouleaux)**

**100 gr de riz blanc**

**2 feuilles de brick**

**4 filets de poulet**

**2 c. à s. d'oignon haché**

**1 c. à c. piment doux**

**1 c. à s. de persil**

**1 sachet de safran**

**2 graines de poivre**

**3 c. à s. bouillon de poule**

**3 c. à s. tomates concassées**

**2 c. à s. de petits pois en boîte**

**4 haricots verts**

**50 gr de crevettes**

**2 c. à s. de vin blanc sec**

**Fleur de sel, poivre noir**

Faites revenir dans de l'huile d'olive le poulet, l'oignon, le persil, les tomates, le piment. Salez et poivrez. Mélangez le riz cuit au bouillon avec le safran et les petits pois. Faites cuire les haricots à la vapeur encore croquants.

Dans le bouillon, versez un verre de vin blanc, une feuille de laurier, 2 graines de poivre, les crevettes.

Préchauffé votre four à 180°. Placez la feuille de brick sur un linge humide quelques minutes.

Étalez la feuille de brick sur l'Easy Sushi®, puis placez d'un côté une couche de riz safrané, une bande de haricots verts, les filets de poulet, de l'autre côté, les crevettes.

Refermez, tirez très doucement.

Placez 7 min au four. Découpez délicatement à la paire de ciseaux.

Renouvelez l'opération pour le second rouleau.

Voilà, c'est prêt !

Temps de préparation : 10 min





### Mon Conseil

Les feuilles de vigne doivent être grandes, c'est plus pratique !  
L'agneau peut-être remplacé par du bœuf auquel on ajoute des cubes de fromage de chèvre.

# Hachés en robe de Vigne

## Ingrédients

**pour 12 roulés (soit 2 rouleaux)**  
100 gr de riz blanc  
100 gr de viande d'agneau hachée  
100 gr de feuilles de vigne en bocal  
2 c. à s. d'oignon haché  
3 c. à s. d'huile d'olive  
1 c. à s. de persil  
1 c. à s. de menthe  
1 c. à c. d'aneth hachée  
2 c. à s. bouillon de légume  
sel poivre

Mélangez la viande hachée à l'ail et l'oignon préalablement rissolés, puis ajoutez l'aneth, le persil et la menthe. Constituez une farce bien liée avec le bouillon, salez, poivrez.  
Placez sur le film de votre Easy Sushi® une grande feuille de vigne ou disposez plusieurs petites.  
Mettez d'un côté le riz, de l'autre la farce.  
Refermez, tirez délicatement.  
Renouvelez l'opération pour le second rouleau.  
Voilà, c'est prêt !

Temps de préparation : 15 min

