



## LE SUSHI CAKE

Pour 8-10 personnes

### INGREDIENTS

4 verres de riz rond ou riz à Sushi  
8 verres d'eau  
1 cuillère à soupe de sucre  
1 cuillère à soupe de sel  
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz  
3 boîtes de thon à l'huile  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 à 3 avocats bien mûrs  
3 cuillères à soupe de graines de sésame  
1 carotte et 1 concombre pour la décoration  
sauce soja et wasabi pour la dégustation

### REALISATION

Ce Sushi cake est une excellente idée pour nos tables de Chabbath midi ou pour Sé'ouda Chlichit, et, en général, petits et grands en raffolent.

Une fois vérifié, mettez le riz dans une grande casserole avec l'eau et le sel. Laissez-le cuire à couvert jusqu'à ce que toute l'eau ait été absorbée. Dans un grand saladier, mettez le riz, le vinaigre de riz et le sucre et mélangez. Laissez refroidir cette préparation et, en attendant, ouvrez les boîtes de thon. Videz en l'huile. Dans un petit saladier, mélangez le thon avec la mayonnaise. Dans un autre saladier, coupez les 3 avocats en dés et ajoutez-y quelques gouttes de citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Une fois le riz refroidi, prenez un moule à gâteau assez haut. Couvrez-le de film alimentaire transparent et, à l'aide d'une spatule, faites une première

### Version Light

4 verres de riz complet rond  
8 verres d'eau  
1 cuillère à soupe de sirop d'Agave  
1 cuillère à soupe de sel rose de l'himalaya  
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz  
8 tranches de saumon fumé  
3 avocats bien mûrs  
3 cuillères à soupe de graines de sésame  
1 carotte et 1 concombre pour la décoration  
sauce soja réduit en sodium et wasabi pour la dégustation

couche de riz au fond du moule. Pour que le gâteau se démoule facilement, il faut bien tasser le riz. Au-dessus, placez la préparation de thon mayonnaise, remettez une couche de riz bien tassée et par-dessus les avocats. Couvrez enfin par une dernière couche de riz et tassez bien le tout. Mettez le moule au réfrigérateur pour au moins une heure. Puis, à l'aide d'une grande assiette, démoulez le gâteau. Vous pouvez désormais laisser libre court à votre imagination pour rendre ce gâteau encore plus beau. La carotte peut se transformer en fleur à l'aide d'emporte-pièce par exemple et le concombre devenir des feuilles pour entourer ces fleurs... Servez ce gâteau de sushi frais avec à disposition du wasabi et de la sauce soja.