



Les sushis de riz de Camargue aux légumes et tourteaux huile d'olive et vinaigre balsamique

Pour 6 personnes

Recette de Jacques et Laurent Pourcel du "Jardin
des sens" à Montpellier (34)

Ingrédients : *pour 24 à 30 sushis*

500 gr de riz long de Camargue	
La chair de 2 tourteaux frais (ou surgelée)	3 carottes
1 dl de crème fraîche fleurette	2 poireaux
3 cuil à soupe de ciboulette ciselée	Le jus d'un citron
3 cuil à soupe d'huile d'olive	Sel fin, poivre blanc
	50 cl de vinaigre balsamique

Progression :

Cuire le riz à grande eau bouillante salée environ 17 à 20 minutes à couvert.

Une fois cuit, passer le riz sous l'eau froide, bien le rincer et rafraîchir.

A l'aide d'une râpe à légumes tailler de longues lanières de carottes (environ 10 cm de long), laver, retirer les feuilles trop vertes des poireaux, tailler également des bandes.

Cuire à grande eau bouillante salée séparément les carottes et les courgettes, les rafraîchir dans de l'eau glacée dès la fin de cuisson.

Mélanger le riz, le tourteau, la ciboulette, ajouter 3 cuillères à soupe de crème, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus de citron, saler, poivrer. Bien mélanger.

Sur des feuilles de papier film, étaler les bandes de carottes en les alignant, garnir de riz, rouler, serrer dans le film, mettre au frais. Renouveler l'opération avec les poireaux.

Faire réduite le vinaigre balsamique jusqu'à obtention d'un caramel, retirer du feu, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, réserver. Retirer le film des sushis, tailler des tranches de 5/6 cm, les disposer sur les assiettes, arroser de vinaigre balsamique.