



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

Sushi de Saint-Jacques au pesto de pistache



Préparation : 30 Min - Cuisson : 20 Min

Pour 6 personnes

Noix de Saint Jacques : 4 pièces | Riz japonais à sushi : 600 grammes |
Huile d'olive : 10 centilitres | Eau : 66 centilitres | Vinaigre de riz : 7 centilitres |
Sucre semoule : 20 grammes | Sel fin : 10 grammes |
Pistaches émondées : 100 grammes | Persil plat : 1/2 botte |
Gousse d'ail : 1/2 Gousse | Piment d'Espelette : 2 grammes |
Fleur de sel : 6 Pincées | Sauce Soja : 20 centilitres |
Fleur de Thym : 1 gramme | Wasabi : 2 grammes

Laver le riz pendant 10 min jusqu'à ce que l'eau devienne claire, puis l'**égoutter** et le mettre dans la marmite.

Ajouter l'eau, couvrir et porter à ébullition, puis **laisser bouillir** pendant 2 à 3 min. **Baisser** ensuite le feu et **laisser cuire** durant 10 min environ (jusqu'à complète évaporation de l'eau).

Laisser le riz étuver 10 min hors du feu, puis l'étaler dans un grand saladier.

Ajouter le mélange de vinaigre, de sel et de sucre, et remuer délicatement.

Éventer ensuite le riz pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante.

Pour le pesto de pistache :

mixer les pistaches, le persil effeuillé, la fleur de thym et la gousse d'ail, **assaisonner** de fleur

- Nez : frais aux notes citronnées, vanillées, mentholées.
- Bouche : vif, typé avec une finale tendue.



de sel et de piment d'Espelette. **Ajouter** ensuite l'huile d'olive (le mélange doit rester pâteux).

Pour les sushis : tailler les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Avec les mains mouillées, **former** des tampons de riz, puis mettre un peu de wasabi dessus et **poser** une lamelle de Saint-Jacques. Pour finir, mettre un peu de pesto à la pistache et **servir** avec de la sauce soja.

Le plus du chef : Vous pouvez remplacer les Saint-Jacques par de fines lamelles de langoustines crues. Vous pouvez simplement mettre du pesto sur le riz, puis disposer par-dessus les lamelles de Saint-Jacques.

le conseil de votre caviste :

Tonelum des Vignerottes 2007
Pouilly-Fumé

Et aussi :

Château de la Roulerie 2008
Anjou blanc

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION