

Sushis périgourdins

Les ingrédients pour 4 personnes

100 g de riz rond
150 g de magret de canard séché et émincé
30 g de noix hachées
25 cl de lait
20 cl de vinaigre balsamique
200 g de sucre

Dans une casserole faire fondre le sucre dans le vinaigre balsamique et laisser cuire 9 mn à feu moyen en remuant de temps en temps. Laisser ensuite refroidir.

Faire cuire le riz 30 mn dans 50 cl d'eau salée et 25 cl de lait porté à ébullition. Laisser refroidir 6 heures au réfrigérateur.

Pour servir former des boulettes compactes de riz mélangé aux noix.

Oter le gras des magrets et déposer les morceaux de magret sur le riz.

Servir accompagné du caramel balsamique.

Cette recette est simple à faire, mais la prochaine fois je mettrai moins de sucre dans le vinaigre. Pour moi la moitié soit 100 g doit être suffisante car c'était vraiment très sucré. Je pense de toute façon qu'en gardant le même principe vous pouvez faire une sauce d'accompagnement à votre goût, le tout étant qu'elle ne couvre pas le goût du magret.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>