

Sushi d'algues des abers et pommes de terre Juliette

Ingrédients : pour 4 personnes

gr	150	Pommes de terre Juliette
Feuille	1	Nori (feuille d'algues séchées)
cl	10	Vinaigre de riz ou vinaigre balsamique
gr	5	Wasabi (moutarde japonaise)
gr	5	Curry
gr	50	Poisson fumé
cl	5	Huile de sésame

Cuire avec la peau les pommes de terre à la vapeur

Puis les écraser finement à la fourchette, ajouter le curry, l'huile de sésame et le vinaigre de riz

Etaler sur un film alimentaire la feuille de Nori coupée en deux dans le sens de la longueur

Y déposer en long boudin les pommes de terre écrasées et tartiner ce boudin de wasabi.

Rouler serré le film, puis détailler-le en petit rouleau de 2 cm de hauteur

Enlever le film alimentaire et déposer sur chaque morceau un dé de poisson fumé