



## Bouchées sushi au kaki persiMon<sup>MD</sup> et jambon serrano

L'Espagne est reconnue pour son jambon serrano et ses délicieux kakis persiMon<sup>MD</sup> de Ribera del Xúquer. Le mariage de ces deux ingrédients produit une variation intéressante sur le sushi. Cette recette simple et rapide peut être servie en hors-d'œuvre ou comme composante d'un plateau festif.

**Donne 14 portions**

### Ingrédients

1 ½ tasse (375 ml) riz sushi  
2 tasses (500 ml) eau  
¼ tasse (60 ml) vinaigre de riz assaisonné  
1 kaki persiMon<sup>MD</sup> tranché sur la largeur  
1 petit avocat, tranché finement  
2 feuilles de nori  
100 g jambon serrano  
1 c. à soupe (15 ml) wasabi  
2 c. à soupe (30 ml) mayonnaise  
2 c. à soupe (30 ml) pois wasabi écrasés  
2 c. à soupe (30 ml) radis coupé en julienne

### Préparation

Laver et rincer le riz dans un tamis jusqu'à ce que l'eau soit claire. Dans une petite casserole, combiner le riz et l'eau. Amener à ébullition, puis réduire à feu bas. Cuire le riz, couvert, 20 minutes; puis le déposer dans un bol et y incorporer le vinaigre de vin à l'aide d'une spatule de caoutchouc ou en bois, en prenant soin de ne pas trop mélanger. Laisser refroidir.

Dans un plat carré de 8 po à surface antiadhérente, disposer les tranches de kaki persiMon<sup>MD</sup> en rangées superposées. Recouvrir des tranches d'avocat. Avec les mains mouillées, ajouter 1 ½ tasse de riz cuit et refroidi sur les avocats, en pressant délicatement et fermement pour former une couche uniforme. Recouvrir d'une feuille de nori. Disposer les tranches de jambon serrano sur la feuille de nori, puis ajouter le reste du riz pour former une couche uniforme. Finir avec une feuille de nori. Couvrir d'une pellicule plastique, et recouvrir d'un autre plat carré de 8 po ou de toute autre surface carrée plate de la même taille, et y déposer des boîtes de conserve ou autres poids lourds.

Laisser au réfrigérateur de 30 minutes à une heure avant de servir. Ne pas réfrigérer plus de 3 heures, car le riz pourrait durcir.

Pour servir, retirer le plat du dessus et la pellicule plastique. Renverser le tout sur une planche à découper et, à l'aide d'un couteau de chef mouillé, bien aiguisé, trancher le carré en 6 rangées égales, et chaque rangée en 7 morceaux, en prenant soin de rincer la lame entre chaque coupe. Déposer les morceaux sur un plateau. Mélanger la mayonnaise et le wasabi, puis en déposer une petite quantité sur chaque bouchée. Garnir d'un peu de radis, et saupoudrer de pois wasabi.

**PAR PORTION (3 bouchées) :** 133 calories, 5 g lipides, 1 g saturés, 7 mg cholestérol, 219 mg sodium, 20 g glucides, 2 g fibres, 2 g sucres, 5 g protéines. % valeur quotidienne : 0 % calcium, 2 % fer, 0 % vitamine A, 4 % vitamine C.

