

# Temaki batavia, saumon fume et philadelphia

## *Ingrédients :*

- 150 g de riz à sushi (ou riz rond)
- 2 c à s de vinaigre de riz
- (Ou de cidre)
- 1 c à s de sucre
- 1/2 c à c de sel
- 8 feuilles de batavia
- 4 tranches de saumon fumé
- Du Philadelphia ou autre fromage de ce type
- Bâtonnets de concombre



## *Les Étapes :*

- *. Rincer le riz à l'eau froide*
- *Porter le riz égoutté avec 40 cl d'eau et Laisser cuire à feu doux 15 à 20 min, jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.*
- *Pendant ce temps, faire chauffer dans une petite casserole le vinaigre de riz, le sucre et le sel jusqu'à que le sucre soit dissolu et laisser refroidir.*
- *Lorsque le riz est cuit, ajouter la sauce vinaigrée tout en remuant avec une cuillère. Laisser refroidir et réserver*
- *Laver les feuilles de batavia et les égoutter.*
- *Tartiner les feuilles d'une fine couche de riz, en laissant une marge de 2/3 cm sur les bords.*
- *Placer au milieu une demi-tranche de saumon, et étaler du fromage dessus puis le concombre en bâtonnets fins*
- *Rouler la feuille de sorte à lui donner une forme conique et déguster !*

Source : <https://www.750g.com/temaki-batavia-saumon-fume-et-philadelphia-concombre-r51708.h>