

# Oshi Sushi (Sushi de maquereau)

## Ingrédients

Préparation : 1h.

Cuisson : 30 mn.

- 3 œufs
- 30 g de courge (Kampyo)
- 15 cl de bouillon Dashi
- Sushi-Meshi (riz vinaigré, voir fiche correspondante)
- 1 maquereau en filet sans arrête
- 4 champignons Shiitake
- A cuillère à café de Mirin
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 5 cuillères à soupe de sauce soja
- 25cl de vinaigre de riz
- Papier sulfurisé



## Méthode

1. Faire mariner les filets de maquereau 15 mn dans le vinaigre, puis découpez-les en lanières.
2. Mélangez le bouillon Dashi avec 4 cuillères à soupe de sauce soja. Réservez.
3. Mélangez le Mirin, 1 cuillère à soupe de sauce soja et le sucre. Réservez.
4. Faites une omelette encore un peu humide avec les œufs. Coupez-la en bandes. Réservez.
5. Placer la courge dans de l'eau pendant 30 mn, puis essorez avant de mélanger au mélange Dashi et sauce soja. Dans une casserole, laissez cuire jusqu'à complète évaporation. Découpez en petits carrés. Réservez.
6. Dans une petite casserole pleine d'eau, faites réduire les champignons avec le mélange de Mirin, de sauce soja et de sucre. Réservez.
7. Dans un moule à sushi (ou un moule rectangulaire par défaut), entre deux feuilles de papier sulfurisé, placez une couche de riz vinaigré, une couche de filets de maquereau et une autre couche de riz vinaigré.
8. Pressez pour faire sortir tout l'air. Sur une planche à découper, disposez les préparations restantes sur le dessus après avoir enlevé les feuilles de papier. Découpez en bande et servez.