



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux**

## Saumon, riz et champignons "tout-en-un" japonisant

Pour 2 personnes | Très facile

35 min | **7.57€** La portion (prix indicatif)



Cette recette s'inspire d'un plat japonais appelé le "takikomi gohan".

C'est un plat "tout-en-un" de riz cuit dans un bouillon à base de sauce soja avec divers ingrédients sélectionnés en fonction de la saison.

Vous pouvez ajouter à la fin de la préparation des graines de sésame et des oignons nouveaux.

### Les ingrédients

- **2 pièce** de Pavé de saumon frais avec peau
- **230 g** de Riz rond blanc
- **150 g** de Champignon Shiitaké
- **2 c à s** de Sauce soja claire
- **2 c à s** de Mirin

### Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 10 min

- 1** Lavez 230 g de riz dans un bain d'eau froide, 2 à 3 fois en changeant l'eau à chaque fois. Cela permet d'enlever l'excédent d'amidon et donc d'éviter que le riz soit pâteux une fois cuit.  
Quand l'eau est claire, égouttez le riz une dernière fois puis faites-le tremper dans de l'eau froide en attendant de le cuire.
- 2** Lavez 150 g de champignons et épongez-les.  
Coupez-les en lamelles de 5 mm d'épaisseur.

- 3 Enlevez la peau des 2 saumons.
- 4 Mettez le riz égoutté dans une casserole. Versez 265 ml d'eau (soit pour 1 volume de riz, versez 1,1 volume d'eau).
- 5 Ajoutez 2 càs de sauce soja et 2 càs de mirin. Mélangez pour répartir l'assaisonnement.
- 6 Ajoutez les champignons mais ne mélangez pas. Finissez en déposant sur les champignons les pavés de saumon.
- 7 Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition à feu fort.  
Dès que les premiers bouillons apparaissent, couvrez hermétiquement la casserole.  
Faites cuire 13 min à feu très doux.
- 8 Quand le riz est cuit, n'enlevez pas le couvercle et laissez le riz reposer 10 à 15 min.
- 9 Au moment de passer à table, vous pouvez mélanger tout ensemble ou bien mettre les pavés de saumon de côté puis mélanger le riz et les champignons.
- 10 Servez votre riz à la japonaise.