# 7 accessoires indispensables pour devenir un vrai maître sushi

# Devenir maître sushi est un jeu d’enfant …

… à condition d’avoir les ustensiles adéquats.

Pour vous aider dans cette quête, nous avons listé pour vous les sept accessoires dont vous aurez besoin à la maison pour vous transformer en roi du Maki, Temaki et autres Sashimis.

# Des couteaux bien aiguisés

L’accessoire absolument indispensable pour réaliser de beaux sushis est incontestablement le couteau.

Ou mieux, le sel de couteaux !

Les couteaux japonais ont la particularité de n’être coupant que d’un seul côté et d’être très bien aiguisés, pour que la lame fonde dans la chair du poisson.

# Une pierre à affûter

Pour que ces couteaux restent toujours bien aiguisés, vous devez également vous procurer une pierre à affûter.

# Un « suihanki »

Autre élément indispensable à la réalisation d'un sushi : le riz.

La plupart des restaurants japonais utilisent un « suihanki », autrement dit un cuiseur de riz qui vous aidera à obtenir la cuisson la plus juste possible.

Vous pouvez également utiliser un appareil vapeur pour cuire votre riz à souhait.

# Un « hangiri »

Une fois le riz cuit, vous devez le laisser reposer et incorporer le vinaigre de riz, le sucre et le sel.

Le récipient adéquat pour effectuer ce mélange est un cercle en bois de cyprès appelé « hangiri

# Un « shamoji »

Pour que votre riz s’aère correctement et perdre son humidité rapidement, vous devez l’éventer.

Si ce processus peut s’effectuer avec un simple éventail, le vrai maître sushi réalise cette étape à l’aide d’un « shamoji », une spatule large idéale pour travailler le riz dans un « hangiri ».

# Un « Makisu »

Le « makisu » est probablement l'ustensile le plus connu des amateurs de cuisine japonaise.

Cette natte de bambou vous aidera à réaliser de jolis makis et California Rolls.

# Un set de présentation

Maintenant que vous avez tous les ustensiles nécessaires à l'élaboration de sushis maison, il ne vous reste plus qu'à les servir. Pour cela, rien de tel qu'un service japonais traditionnel.