

Terrine printanière de riz à l'oeuf mollet

Pour 6 personnes

350 g de riz japonais pour sushi
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 pincées de sucre
4 pincées de sel
100 g de petits pois
80 g de haricots verts
50 g de fèves décortiquées
40 g de sésame doré
1 botte de petits radis ronds roses

Faites cuire les œufs 6 minutes dans de l'eau bouillante puis égalez-les délicatement.

Plongez les haricots coupés en morceaux et les petits pois 8 minutes dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les fèves 4 minutes. Egouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée.

Rincez le riz. Disposez-le dans une casserole avec 40 cl d'eau. Portez à ébullition, à couvert. Dès les premiers frémissements, baissez le feu et laissez cuire 10 minutes sans ôter le couvercle.

Faites chauffer le vinaigre de riz pour dissoudre le sucre et le sel puis versez sur le riz. Mélangez bien en incorporant peu à peu les légumes verts. Etalez du film alimentaire dans une petite terrine, déposez une couche de riz puis les œufs mollets. Recouvrez de riz, tassez légèrement et rabattez le film alimentaire. Réservez au moins deux heures au réfrigérateur. Versez le sésame doré dans une assiette. Avec un couteau bien aiguisé, taillez de larges tranches de terrine et tapotez les pourtours dans le sésame doré.

A déguster avec une coupe de champagne de Castelnau pour célébrer le printemps

