



Les makis sushis

Recette pour 4 personnes. Préparation : 25 min. Cuisson : 15 minutes.

Ingrédients

Riz rond à makis / sushis : 100 g

Vinaigre de riz : 5 cl
Sucre en poudre : 20 g
Sel : 2 pincées

Eau : 15 cl

Saumon décongelé : 1 pavé de 100 g
Avocat : 1
Wasabi : un petit tube (*condiment fort*)

Feuilles de nori (algues grillées) : 2

Gingembre rose mariné
Crevettes fraîches émincées
Wasabi

Matériel

une casserole
un bol
une planche à découper
un makisu (tapis à makis, *Lekue*)
un grand couteau



Réalisation > la préparation

1. Dans la casserole, laver 3 fois à grande eau le riz, en le brassant fort avec les mains afin d'en enlever le maximum d'amidon. L'eau doit être claire à la fin de ces 3 passages. Bien égoutter le riz.

2. Dans le bol, mélanger le vinaigre, le sucre et le sel, bien mélanger.
- si vous n'avez pas de vinaigre de riz, vous pouvez utiliser un vinaigre doux et plutôt sucré comme du vinaigre de cidre, c'est assez bon aussi -

Réalisation > la cuisson

3. Placer le riz et l'eau dans la casserole couverte et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu moyen durant environ 15 minutes et reposer encore 15 autres minutes, toujours à couvert.

4. Pendant ce temps, préparer le filet de saumon en l'éminçant en lamelles régulières, ainsi que l'avocat.
- le fait qu'il ait été congelé permet de se débarrasser d'éventuelles bactéries et de le trancher avec plus de régularité que si sa chair est trop molle -

5. Quand le riz est cuit, le brasser vivement à la cuillère en bois, sans toutefois le réduire en bouillie. Bien l'aérer et laisser tiédir.

- vous pouvez réaliser cette opération aussi à la fourchette, mais c'est plus fastidieux -

6. Couper les feuilles de nori en deux, et les déposer sur le makisu (tapis à makis) à 1,5 cm du bord devant soi. Les garnir de riz jusqu'à 1 cm du bord opposé, en creusant une petite tranchée, et garnir de lamelles de saumon ou d'avocat nappées de petites touches de wasabi selon les goûts.

- le riz colle un peu aux doigts, ne pas hésiter à se préparer un bol de jus de citron ou d'eau vinaigrée pour se rincer régulièrement –

7. Rouler les makis en serrant bien fort le makisu, et joindre les 2 bords des feuilles de nori. Découper ensuite bien proprement des petits rouleaux de même largeur, ce qui constituera leur hauteur une fois sur un plat.

8. Placer éventuellement une heure au frais et déguster avec des crevettes, des lamelles de gingembre rose mariné et en n'oubliant pas de mettre à disposition un peu de wasabi et des baguettes !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com