

MAKI INSIDE-OUTSIDE SURIMI ET CONCOMBRE

Ingrédients : (4 pers.)

Les makis

2 feuilles de nori coupées en deux dans le sens latéral

1 dose de riz vinaigré (cf ci-contre)

2cs de sésame blanc ou noir grillé

½ concombre lavé, épépiné puis coupé en lamelle d'env. 7cm long x 6mmx6mm

4 bâtons de surimi coupés en deux dans le sens de la longueur

4 à 6 tiges d'oignon de printemps (ou ciboulette)

mayonnaise japonaise



Riz sushi vinaigré

220g riz sushi

1 pièce de kombu

selon les goûts :

15 à 30 ml de vinaigre de riz

½ à 1 cs de sucre en poudre

¼ à ½ cc de sel

PREPARATION

Riz sushi vinaigré

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Porter à ébullition le riz avec 375ml d'eau et la pièce de kombu en mélangeant de temps en temps.

Enlever la pièce de kombu et cuire à feu très doux à couvert pendant 8 min sans jamais ouvrir le couvercle.

Enlever la casserole de la chaleur et laisser reposer pendant 10 min à couvert (en cas de plus grande quantité de riz, augmenter le temps de cuisson et de repos).

Mettre le riz tiède dans un récipient en bois (à défaut en verre).

Répartir le riz avec une spatule en bois en veillant à séparer les graines à l'aide du côté latéral.

Faire un petit puits peu profond au centre et y verser le mélange vinaigré (sucre et sel doivent être bien dissous dans le vinaigre) petit à petit tout en mélangeant délicatement le riz.

Laisser refroidir le riz à température ambiante en couvrant avec un linge humide puis un couvercle.

Le riz vinaigré peut se conserver un jour et toujours hors du froid.

Les makis

Recouvrir toute la natte de papier de cellophane.

Mouiller les mains et prendre à plusieurs reprises l'équivalent d'une petite balle de riz et recouvrir toute la demi-feuille de nori.

Parsemer de sésame sur tout le tapis de riz, plier la partie supérieure de la natte et retourner rapidement.

Étaler sur la longueur un trait fin de mayonnaise japonaise au centre de la feuille.

Sur le trait de mayonnaise, disposer sur la longueur, bien côte à côte, les lamelles de concombre.

Placer deux tranches de surimi de la même manière à côté des concombres.

Ajouter une ou deux tiges d'oignon de printemps.

Placer les doigts sur les ingrédients pour qu'ils restent en place tout en soulevant la natte (partie proche de vous).

Continuer à rouler d'une seule traite tout en pressant légèrement.

Couper le rouleau en deux par le milieu avec un couteau trempé dans l'eau vinaigrée.

Couper chaque partie en trois en veillant à tremper à chaque fois le couteau dans l'eau vinaigrée et essuyer le restant de riz collé.