

Binôme gourmand

MAKI



Pour une trentaine de maki env

- 300 g de riz rond japonais ou du riz gluant
- 40 cl d'eau
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à soupe de sel
- 5 feuilles de nori (algues séchées)
- 3 oeufs
- lamelles de concombre ou d'avocat ou de carotte
- une tranche de saumon frais (ou thon) ou des tranches de saumon fumé (ou truite fumée), ou surimi
- un peu de wasabi

Lavez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau devienne claire. Mettez le riz et l'eau dans une casserole et laissez bouillir 3 mn. Baissez le feu, couvrez la casserole et laissez mijoter environ 15 mn. On peut également cuire le riz à l'autocuiseur. Laissez égoutter une trentaine de minutes.

Préparez dans le même temps le sumeshi :

Dans une casserole faites chauffer le vinaigre et ajoutez le sucre et le sel sans porter à ébullition. Il faut que le sucre soit bien fondu. Laissez refroidir.

Transférez le riz égoutté dans un saladier et arrosez le riz avec la préparation vinaigre/sucre/sel. Mélangez délicatement.

Battez les oeufs et faire une omelette d'environ 1,5 cm d'épaisseur et laissez refroidir. Coupez ensuite en tranches assez fines l'omelette, le concombre, le saumon etc...

Placez une feuille d'algue (sushi nori) sur une natte en bambou pour sushi, placez une couche de riz sur la surface de la feuille de nori (personnellement j'en mets sur les 3/4 de la feuille de nori). A 2 cm du bord placez les ingrédients en ligne, un peu de wasabi (je n'en mets pas, c'est très fort. Je mets éventuellement un peu de mayonnaise) et enrôlez en essayant de serrer. Coupez en 6 ou 8 tronçons avec un couteau bien tranchant (j'utilise un couteau en céramique).

Servez avec de la sauce soja et/ou du gingembre mariné et/ou du wasabi.