

Makis de langoustine, à couteau tiré



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les makis :

- 1 feuille de nori (on les trouve dans les magasins bio et asiatiques)
- 12 langoustines cuites et décortiquées (ou 6 grosses)
- 80 g de riz rond japonais cuit (voir méthode du cuisson en fin de recette)
- 1/2 c à c de wasabi
- 1 verre d'eau additionné de 1 c à s de vinaigre de riz

Les couteaux :

- 12 couteaux
- 1 demi poivron jaune ou rouge (pour la couleur)
- 1 courgette
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 noisette de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive

En cuisine :

Pour les makis :

1. Découper la feuille de nori en rectangle.
2. Sur une natte de bambou (humidifiée avec l'eau vinaigrée), poser la feuille de Nori (également humidifiée avec les doigts ou au pinceau si vous préférez).
3. Étaler le riz sur toute la longueur de la feuille de nori. Par contre laisser une bande vierge de 1 cm sur la largeur de la feuille, pour réaliser le jointement.
4. Au centre du riz, étaler une très fine couche de wasabi, et y poser dessus les langoustines.
5. Soulever le bord de la natte, et réaliser un rouleau de maki. Serrer la natte avec vos doigts, en appuyant dessus pour tasser légèrement le riz et fermer le makis.
6. Retirer la natte, et filmer le rouleau de maki. Réserver au frais au moins 2 heures.
7. Pour le service, couper le rouleau en 6, puis retirer le film.

Pour les couteaux :

1. Dégorger les couteaux dans de l'eau de mer (ou salée) pour enlever le sable.
2. Les ouvrir à feu vif, avec le vin blanc, en veillant à ne pas abimer les coquilles fragiles. Débarrasser et réserver le jus de cuisson. Laver et conserver 6 coquilles pour le service.
3. Enlever la partie digestive, et couper les chairs en cubes.
4. Couper en cubes le poivron et la courgette.
5. Dans un wok ou une sauteuse, faire sauter à l'huile d'olive les cubes de poivron , de courgette et et les chairs des couteaux.
6. Déposer le mélange dans les coquilles avec un peu de jus de cuisson.

Dresser les assiettes.

Note pour la cuisson du riz :

Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

- 500g de riz rond japonais
 - 10 cl de vinaigre de riz
 - 1 c à s de sucre semoule
 - 1 c à c de sel
1. Mettre le riz dans le récipient du cuit vapeur , et le couvrir entièrement d'eau et remuer afin de décoller et d'enlever les poussières. Refaire cette opération 3 à 4 fois.
 2. Egoutter le riz puis le remettre dans le cuit vapeur avec 1.5 litres d'eau.Cuire pendant 30 min.
 3. Pendant ce temps, préparer dans un bol le mélange vinaigre, sel et sucre.
 4. lorsque le riz est cuit, le mettre dans un saladier et verser dessus petit à petit le mélange vinaigré. Couvrir d'un torchon et attendre au moins 1 heure avant de le travailler.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)