

## Sushis ura maki aux crevettes (rouleaux californiens)

Le sushi est une spécialité culinaire japonaise constituée de riz vinaigré, ou shari, assemblé avec un autre ingrédient, ou neta, le plus souvent du poisson. Le makizushi, parfois appelé maki, est littéralement un sushi en rouleau. Il se présente sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz vinaigré et farci de divers aliments.

Dans sa forme inversée (Ura Maki, ou rouleau californien), le riz est à l'extérieur du rouleau, et la feuille de nori à l'intérieur.

Comme les autres sushis, on déguste le makizushi après avoir déposé par dessus une petite quantité de wasabi préparé et l'avoir trempé dans de la sauce de soja.

---

Quantité : pour 24 pièces - Durée totale : 45 minutes

---

### Ingrédients

- 480 g de [riz à sushi](#)
- 4 feuilles de nori
- 12 grosses crevettes crues
- 1 avocat
- [pâte à tempura](#)
- graines de sésame blanc et noir

---

### Autres fournitures

- 12 brochettes en bois de 15 cm
- 1 [natte de bambou \(makisu\)](#)
- film alimentaire
- une friteuse

---

### Préparation

1. Si les crevettes sont surgelées, les mettre à décongeler la veille au réfrigérateur.
2. Découper l'avocat en deux, enlever le noyau et recouper chaque moitié en deux.
3. Éplucher chaque morceau et le couper en 3 dans la longueur. Laisser reposer dans de l'eau additionnée d'un peu de jus de citron.
4. Emmailloter la [natte de bambou](#) dans du film alimentaire pour éviter que le riz ne colle à la natte lors de la confection des rouleaux.

### Préparation des crevettes

1. Enlever la tête des crevettes.
2. Pour chaque crevette, piquer une brochette en bois dans la chair, depuis la jonction de la tête jusqu'à la queue, en évitant de la placer trop près de la carapace. Cette brochette va rigidifier la crevette et l'empêchera de s'enrouler sur elle-même lors de la cuisson.
3. Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole.
4. Jeter les crevettes dans l'eau bouillante et remuer jusqu'à ce que l'ébullition reprenne. Donner un bouillon et couper le feu. Égoutter les crevettes, les répartir dans une assiette et les laisser refroidir suffisamment pour pouvoir les manipuler.

5. Faire chauffer la friteuse à 180°.
6. Éplucher les crevettes en prenant garde de laisser les brochettes en place.
7. Rouler les crevettes une à une dans la [pâte à tempura](#), puis les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées en évitant qu'elles ne se touchent. Égoutter, disposer sur du papier absorbant et laisser refroidir.
8. Retirer délicatement les brochettes.

### Confection des rouleaux

1. Placer une feuille de nori sur une planche à découper et la couper au 2/3 dans le sens de la longueur.
2. Placer la partie la plus grande de feuille sur la [natte de bambou](#) (l'autre partie ne sera pas utilisée).
3. Étaler 120 gr de riz à sushi sur toute la surface de la feuille.
4. Saupoudrez le riz de graines de sésame.
5. Retourner l'ensemble riz-nori sur la [natte de bambou](#) de manière à ce que la feuille de nori soit sur le dessus.
6. Répartir 3 crevettes et 3 languettes d'avocat au milieu du riz, parallèlement au bord inférieur et sur toute la longueur.
7. Enrouler le riz et sa garniture avec la [natte de bambou](#), en partant du bord inférieur et en tassant bien.
8. Découper les deux bords extérieurs du rouleau sur 1/2 cm à jeter.
9. Découper le rouleau en deux, puis chaque morceau en 3.
10. Recommencer avec les trois autres feuilles de nori et le reste des ingrédients.

*Publié par Lucullent le 7 janvier 2012. Dernière modification le 18 octobre 2012.*