



Sushis maki au saumon fumé

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

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.

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: 24 pièces - Préparation: 20 min - Durée: 20 min

Ingrédients

- 600 g de riz à sushi
- 4 feuilles de nori
- 8 tranches de saumon fumé
- 1 avocat

Recette liée

- Riz à Sushi (shari)

Préparation

1. Préparer le riz à sushi.
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.

Confection des rouleaux

4. Placer une feuille de nori sur le plan de travail.
5. Étaler 150 gr de riz à sushi sur les 2/3 inférieurs de la feuille.
6. Répartir 2 tranches de saumon fumés coupées en languettes, et 3 languettes d'avocat au milieu du riz, parallèlement au bord inférieur et sur toute la longueur.
7. Humidifier le bord supérieur de la feuille de nori avec un peu d'eau.
8. Enrouler la feuille avec sa garniture en partant du bord inférieur, puis plaquer le bord humidifié sur le rouleau pour le fermer.

9. Découper les deux bords extérieurs du rouleau sur 1/2 cm à jeter.
10. Découper le rouleau en deux, puis chaque morceau en 3.
11. Recommencer avec les trois autres feuilles de nori et le reste des ingrédients.

Remarques ou suggestions

- Préparer les sushis maki au dernier moment pour ne pas avoir à les réfrigérer, afin que le riz reste moelleux et ne durcisse pas.
- Servir accompagné de sauce soja.

Ingrédient original

- Feuilles de nori