



Sushis ura maki aux crevettes (rouleaux californiens)

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.

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

Ingrédients

- 480 g de riz à sushi
- 12 grosses crevettes en tempura
- 4 feuilles de nori
- 1 avocat
- graines de sésame blanc et noir

Recettes liées

- Riz à Sushi (shari)
- Tempura de crevettes

Matériel et accessoires

- 1 natte de bambou (makisu)
- film alimentaire

Préparation

1. Préparer le riz à sushi.
2. Préparer les crevettes en tempura, en les décortiquant en entier (ne pas laisser la queue).
3. Découper l'avocat en deux, enlever le noyau et recouper chaque moitié en deux.

4. 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.
5. Emmilloter la **natte de bambou** dans du film alimentaire pour éviter que le riz ne colle à la natte lors de la confection des rouleaux.

Confection des rouleaux

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

Remarques ou suggestions

- Préparer les sushis ura 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.

Ingrédients originaux

- Feuilles de nori
- Graines de sésame