

# Maki maison



Pour 30 pièces environ :

100 g de riz à sushis (ou à risotto)

150 g d'eau + 1 CC de gros sel

4 CS de vinaigre de riz + 1 CS de sucre en poudre

3 feuilles d'algue nori

Garniture au choix : 1 avocat - 20 g de saumon frais ou fumé en lamelles épaisses - 1 concombre - Fromage frais ou fondu - Thon mayonnaise - Graines de sésame... etc.

\*\*\*\*\*

- Mettre le riz dans une passoire et le passer sous l'eau froide, en le brassant bien. Répéter l'opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit bien claire.
- Mettre le riz dans une casserole et 150 g d'eau, ainsi qu'une cuillère à café de gros sel. Porter le tout à ébullition, puis baisser le feu au minimum (minimum du petit feu...). Cuire 15 minutes à couvert, sans ôter le couvercle. Au bout de 15 min, couper le feu, laisser le couvercle et attendre encore 10 minutes.
- Étaler le riz dans un plat, en l'égrainant à la fourchette et verser le vinaigre de riz, mélangé au sucre en poudre (il faut qu'il soit fondu). Mélanger de nouveau et laisser refroidir complètement.
- Avec un moule à maki : placer une feuille d'algue nori dans le moule et ajouter quelques cuillères à soupe de riz, en tassant.
- Comprimer le riz avec la partie du moule à encoche, pour former une incision au centre. Ajouter les ingrédients choisis (ici, j'ai mis avocat, saumon fumé émincé et fromage fondu en bâtonnets / avocat, surimi et rillettes de chorizo).
- Couvrir avec du riz et rabattre les bords de la feuille d'algue nori sur le dessus. Comprimer le tout avec la partie circulaire du moule (on peut s'aider avec des élastiques) et placer le tout, éventuellement, quelques minutes au freezer.
- Ôter le couvercle et trancher le rouleau obtenu, au niveau des rainures. Déposer les makis sur une assiette de service et placer au frais, le temps du service.
- Déguster avec de la sauce soja, du wasabi, du gingembre mariné, etc.

B  
S  
Sandra