

Toujours à la découverte de la cuisine japonaise, ce soir nous mangeons à nouveau des makis (ben oui, il faut bien finir le paquet de nori acheté à l'occasion des ***makis au saumon et sésames***!!), mais cette fois-ci je réitère l'expérience avec des grosses crevettes et de l'avocat, hummm...

Trop bon, et vraiment diététique!!!

Ces makis m'ont servis d'accompagnement pour un ***curry de crevette et Noix de St Jacques***.

### **Recette pour 14 makis aux crevettes et à l'avocat:**

- 100g de riz à sushi
- 2 càs de vinaigre de riz
- 1 càc de sucre
- sel
- 2 feuilles de Nori (algue)
- 6 grosses crevettes
- ½ avocat
- 2 càc de mayonnaise
- 1 càc de wazabi (facultatif)

#### **Préparation du riz à sushi:**

Peser 100g de riz et le rincer à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Mettre le riz dans une petite casserole et recouvrir d'eau froide (à peine plus haut que le niveau de riz). Couvrir la casserole et amener à l'ébullition. Baisser le feu et laisser cuire 12 min (ou jusqu'à évaporation de l'eau) toujours à couvert.

Arrêter le feu, laisser le couvercle encore pendant 10min.

Dans un verre mélanger les 2 càs de vinaigre de riz avec le sucre et chauffer au micro-ondes afin de dissoudre le sucre.

Verser le vinaigre dans le riz et mélanger.

Réserver.

#### **Montage des makis:**

Prendre une feuille de Nori, face brillante vers le bas, et étaler la moitié du riz sur l'ensemble de la surface. Imprégner le riz d'1 cuillère de mayonnaise et éventuellement d'une petite touche de wazabi .



Au centre de celle-ci, déposer les petits morceaux d'avocat coupé en tranches fines ainsi que 3 crevettes.

Rouler la feuille sur elle-même jusqu'à former un boudin. La feuille va petit à petit se ramollir.

Détailler le boudin en part d'1,5 cm (environ 7 makis) avec un couteau très aiguisé.

Essuyer le couteau entre chaque coupe.

Procéder de la même manière avec une 2ème feuille de Nori et le restant de garniture.