

Finger food Makis



1h42 **1h** **17 min** **25 min** **507**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du riz

- 1 Verser le riz dans un saladier, le recouvrir d'eau froide. Mélanger pour le laver.
- 2 Égoutter le riz. Renouveler l'opération de rinçage quatre fois jusqu'à obtenir une eau presque transparente.
- 3 Égoutter le riz à l'aide d'un chinois.
- 4 Mettre le riz bien sec dans une casserole, ajouter de l'eau pour l'immerger. Couvrir.
- 5 Laisser cuire pendant 5 min sur feu moyen, puis 10 min sur feu doux.
- 6 Quand le riz est cuit, enlever le couvercle, placer un torchon propre sur la casserole et laisser reposer pendant 10 min.
- 7 Placer le riz cuit dans un grand saladier.
- 8 L'arroser de vinaigrette à sushi.
- 9 Bien mélanger avec une Maryse ou une cuillère large en entaillant le riz. Réserver pendant 15 min.

Étape 2

Préparation de la garniture

Ôter les extrémités du concombre. le couper en quatre

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les makis

400 g **Riz à sushi**
8 **Feuille(s) de nori**
200 g **Filet(s) de saumon**
1 **Wasabi**
0.5 **Concombre**

Ingrédients pour le dressage

100 ml **Sauce soja**
40 g **Gari (Gingembre au vinaigre)**

Ingrédients pour la vinaigrette à sushi

8 c. à soupe **Vinaigre de riz**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Mirin**
2 c. à café **Sel**

- 1 et enlever les pépins.
- 2 Couper chaque morceau de concombre en deux, les détailler en fines lamelles d'environ 5 cm de longueur. Réserver dans un ramequin.
- 3 Couper le poisson en lamelles longues et fines d'environ 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un grand couteau de cuisine.
- 4 Tailler des bâtonnets d'environ 1 cm de largeur. Réserver.

Étape 3

Préparation des Makis

- 1 Disposer une feuille de Nori côté brillant et lisse sur le Makisu.
- 2 Raccourcir la feuille aux 2/3 à l'aide de ciseaux.
- 3 Étaler du riz sur toute la surface de la feuille à l'aide du dos d'une cuillère ou d'une spatule. Faire une couche d'environ 5 mm d'épaisseur.
- 4 Laisser une bande d'environ 1 cm d'épaisseur sans riz sur la partie supérieure de la feuille d'algue.
- 5 Poser quelques bâtonnets de saumon le long du bord inférieur de la feuille.
- 6 Rouler le maki en s'aidant du makisu et en serrant bien la feuille sur elle-même.
- 7 Pour simplifier la réalisation des makis, étaler le riz à la main en trempant celles-ci dans une eau vinaigrée pour éviter que le riz ne colle aux doigts. Éviter cependant de trop humidifier le riz.
- 8 Étaler à la main le riz sur la feuille de Nori en laissant vide une bande d'environ 1 cm de largeur sur la partie supérieure de la feuille.
- 9 Placer des lamelles de poisson sur le bas de la feuille et rouler la feuille de Nori.
- 10 Recommencer l'opération en remplaçant cette fois-ci le saumon par des bâtonnets de concombre.
- 11 Pour relever le goût des makis au concombre, ajouter une petite quantité de wasabi sur le riz avant de le rouler.
- 12 Couper des tronçons de makis d'environ 1,5 cm à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé

Étape 4

Dressage

- 1 Présenter les makis sur une petite planche en bois, les disposer en alternant saveurs et couleurs.
- 2 Déposer un ramequin de sauce soja et une touche de wasabi à côté des makis.
- 3 Ajouter quelques lamelles de gingembre confit pour décorer.