Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

California maki

Ingrédients

300g de riz préparé pour sushis, 8 crevettes pour nigiri sushis, 2 càs de graines de sésame blanche, 1 avocat, 2 jeunes oignons, 4 feuilles de nori, 2 càs de mayonnaise japonaise, 5g de wasabi ,

Préparation

Placer la feuille de nori sur la base, au bord de la natte, côté brillant et lisse vers le haut. Mouiller ses mains avec un mélange d'eau et de vinaigre de riz, puis prendre une poignée de riz équivalente à 5 à 6 nigiri sushis.
Couper l'avocat en lamelles, couper les jeunes oignons à la largeur de l'algue.
Etaler le riz de manière uniforme, sans le presser trop vivement, en commençant par le centre, sur toute la surface de la feuille d'algue. Dérouler une feuille de film alimentaire sur le riz, poser un deuxième tapis à sushi par-dessus et retourner le tout afin que le riz se retrouve au-dessus. Conserver uniquement la natte du dessous.
Disposer du wasabi au centre de l'algue, horizontalement. Ajouter une feuille de jeune oignon, deux lamelles d'avocat et 2 crevettes. Finaliser avec un trait de mayonnaise japonaise.
Soulever la natte avec le film alimentaire en maintenant les ingrédients bien au centre avec les doigts. Aligner le bord inférieur avec le centre du rouleau, 1 cm au-delà des garnitures. Les mains doivent alors exercer une pression bien répartie sur toute la surface du rouleau afin qu'il garde une forme bien ronde.
Soulever le bord de la natte et du film (il ne faut pas le rouler à l'intérieur du rouleau!), et continuer à rouler, jusqu'à ce que le rouleau soit refermé. Appliquer encore quelques pressions afin de lui donner une belle forme circulaire, mais sans endommager la texture du riz!
Retirer la natte et le film. Saupoudrer de graines de sésame, humidifier la lame d'un couteau avec du vinaigre de riz, et couper le rouleau en 6 parties égales. On peut également le couper en 8 si on désire obtenir des bouchées plus petites.

Notes :