

Sushi maki california

Pour 8 pièces



 25 min

ingrédients

- 1 petit pavé de 40 g de saumon
- 40 g d'avocat (un quart)
- 1/2 feuille de nori grillé
- Une boule de riz vinaigré de 70 g (voir p. 10)
- Un peu de wasabi (voir p. 08)
- 4 c. à s. de sésame grillé
- 1 tube de mayonnaise

matériel

- 1 natte en bambou



01. Préparez les ingrédients, la natte de bambou, un bol d'eau et une petite serviette humidifiée bien propre.



02. Avec la fine lame d'un couteau bien affûté, coupez 4 minces tranches de saumon de 3 à 5 mm d'épaisseur (voir p. 39, étapes 1-3).



03. Recoupez ces tranches de saumon en bâtonnets.



04. Disposez la 1/2 feuille de nori sur la natte. Posez la boule de riz dessus.



05. Étalez le riz du bout des doigts en progressant vers la droite (sans écraser les grains) et en occupant toute la feuille.



06. Soulevez délicatement la feuille de nori garnie pour remonter la composition vers le haut de la natte.



07. Humidifiez le devant de la natte du bout des doigts pour éviter que le riz ne colle.



08. D'un geste vif, retournez la préparation de nori à cet endroit.



09. Déposez une ligne de wasabi avec l'index, au centre de la feuille de nori. Étalez-la sur toute sa longueur dans un mouvement continu.

LES SECRETS DE HISAYUKI...

Fraîcheur

La fraîcheur des ingrédients est évidemment toujours d'une importance capitale pour le goût du maki californien.

Fait maison

Si vous faites la mayonnaise vous-même, le goût n'en sera que meilleur. Et n'hésitez pas à oser la moutarde ou un autre ingrédient de votre choix.

Notes

COOK' LEÇON

CETTE RECETTE EST OFFERTE PAR cookboutic.fr

JUIN 2008 / 07

21 Sushi maki californica



10. Ajoutez sur la même ligne un trait de mayonnaise.



11. Disposez des bâtonnets de saumon toujours bien au milieu.



12. Pelez l'avocat (voir p. 49, étapes 1-6). Ajoutez une ou deux tranches d'avocat sur la même ligne.



13. Soulevez doucement le bord inférieur de la natte.



14. Enroulez fermement l'ensemble jusqu'au bord supérieur de la feuille de nori.



15. Soulevez la natte et faites rouler légèrement la préparation vers l'avant.



16. Appuyez avec vos doigts pour raffermir l'ensemble.



17. Déroulez la natte en bambou.



18. Soulevez le rouleau.



19. Déposez le rouleau sur une planche à découper.



20. Disposez devant vous une assiette creuse remplie de graines de sésame.



21. Posez le rouleau sur le lit de graines.



22. Roulez-le pour bien le recouvrir de sésame. Remettez-le sur la planche à découper.



23. Coupez le rouleau une première fois en deux.



24. Essayez bien la lame du couteau. Si elle accroche un peu, humidifiez-la.



25. Alignez les morceaux obtenus pour les trancher à nouveau en deux.



26. Coupez chaque morceau encore en deux.



27. Présentez les 8 pièces de maki californica en les posant sur leur côté.

LES SECRETS DE HISAYUKI...

Le bon choix

Il y a une dizaine de sorte d'avocats différents. Le plus important est de choisir un fruit bien mûr qui s'accorde au mieux avec le saumon.

Makis facile !

Sachez que, comme pour les nigiri, il existe des moules à makis en forme de tube. Il suffit d'y déposer une feuille de nori, d'ajouter du riz puis la garniture de votre choix. Repliez le nori, fermez le moule et pressez... Le tour est joué !

Sésame

Le sésame grillé, chauffé à feu doux, a un goût léger de noisette. Il s'achète tout prêt dans le commerce. Vous pouvez le préparer vous-même en faisant chauffer doucement du sésame blanc dans une poêle.

Notes _____

Cette recette est extraite de la LEÇON de cuisine Sushis pour en savoir plus [cliquer ici](#)