Christophe Casazza

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.