Entrées froides aux produits de la mer

Gunkan maki (maki garni)

2h	1h	20 min	40 min	266
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du riz

1. Mettre le riz dans une passoire et le rincer sous le robinet, jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule devienne claire. Laisser le riz s'égoutter pendant 30 minutes.
2. Pendant ce temps, faire chauffer dans une casserole le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laisser refroidir.
3. Verser le riz et l'eau dans une casserole puis porter à ébullition. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis couvrir et faire cuire sur feu doux pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.
4. Verser le riz dans un grand plat peu profond et l'arroser avec la sauce vinaigrée. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Mélanger dans un saladier la chair de crabe, la mayonnaise et la ciboulette.

   Prélever la chair de l'avocat à l'aide d'une cuillère à

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le riz

- 300 g **Riz à sushi**
- 30 cl **Eau**
- 5 c. à soupe **Vinaigre de riz**
- 2 c. à soupe **Sucre semoule**
- 2 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

- 5 **Feuille(s) de nori**
- 250 g **Chair de crabe**
- 4 c. à soupe **Mayonnaise**
- 50 g **Oeufs de saumon**
- 0.5 **Avocat**
- 5 tige(s) **Ciboulette**
- 2 c. à café **Jus de citron**

2 soupe, puis la couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur.

3 Arroser de jus de citron pour éviter qu'ils s'oxydent.

Étape 3

Dressage

1 Se mouiller les mains et façonner des boulettes de riz un peu allongées, qui doivent tenir dans la paume fermée.

2 Découper les feuilles de nori en bandes de 4 centimètres de large à l'aide d'une paire de ciseaux.

3 Entourer chaque boulettes avec une bande de nori en laissant un espace pour la garniture.

4 Coller le bout de la bande en l'humidifiant avec un peu d'eau froide.

5 Garnir chaque gunkan maki avec un peu de farce au crabe, à l'aide d'une cuillère à café. Surmonter avec un peu d'avocat et d’œufs de saumon.

6 Dresser les gunkan maki sur une assiette de présentation et déguster sans attendre.