


 PRÉPARATION : 20 minutes
 CUISSON : 30 minutes
 TEMPS TOTAL : 2 heures 50 minutes
 PORTIONS : 30 california

Ingrédients

- 150 g de riz rond (spécial sushis ou dessert)
- 15 cL d'eau
- 1 petit avocat
- 4 feuilles d'algues nori
- 6 carrés frais (ou autre fromage à tartiner)
- des graines de sésame
- du poulet cuit ou du saumon

Instructions

1. Rincer le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau devienne moins sale.
2. Puis, le cuire dans les 15cl d'eau à feu moyen, égoutter et laisser refroidir 2 heures au frais. (si vous avez un cuiseur vapeur, je vous conseille vivement de faire cuire le riz dans celui ci, il sera plus facile à travailler)
3. Enrouler le makisu avec du papier cellophane comme ci dessous
4. Puis, déposer le riz sur une feuille d'algue découpée de cette manière, face lisse coté makisu,
5. Parsemer de graines de sésame et tasser avec un rouleau pour fixer les graines
6. Retourner délicatement la feuille
7. Ajouter la garniture : le fromage frais, l'avocat coupé en fines tranches et le saumon (ou poulet, ou version végétarienne)
8. Place au roulage : Il faut tenir le bas du makisu avec la feuille d'algue à l'aide des pouces, puis rouler une première fois en prenant bien la garniture coincée sous la feuille d'algue. Bien serrer avec vos mains pour coller le tout.
9. Descendre le premier rouleau en bas du makisu et répéter l'opération. Une fois le riz totalement collé, découper la feuille d'algue vide qui dépasse,
10. Découper les california avec un couteau à dents, en commençant par le milieu du rouleau



Vous appréciez mes recettes ?

Retrouvez mes livres de recettes inédites ici ! :)