

Maki au concombre



INGREDIENTS

80 gr de riz thaï	2 c à s de vinaigre de riz
1/2 concombre	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	

MATERIEL NECESSAIRE

1 natte à sushi 1 couteau japonais 1 casserole

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole mettre le riz et couvrir d'eau 1,5 cm au dessus du riz. Cuire jusqu'à absorption de l'eau. Faire refroidir.
- 2- Mélanger le vinaigre, le sucre, faire chauffer légèrement pour dissoudre le sucre. Ajouter le gingembre.
- 3- Ajouter le vinaigre dans le riz refroidi.
- 4- Tailler le concombre en petits bâtonnets de 5 cm sans utiliser le centre du concombre.
- 5- Étaler 1 feuille de nori sur la natte puis la recouvrir de riz en laissant 2 cm sur un côté non recouvert. Disposer de l'autre côté une rangée de concombre, étaler un peu de wasabi et rouler la natte.

CONSEILS ET ASTUCES

Tailler ensuite dans les rouleaux des tronçons de 2 cm

Alice Délice

