

Futomaki dedans dehors



2 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

80 gr de riz thaï	2 c à s de vinaigre de riz
6 crevettes	2 c à s de sucre
2 feuilles de nori	wasabi
1 pincée de gingembre en poudre	graines de sésame
	1 avocat, ½ concombre

MATERIEL NECESSAIRE

1 natte à sushi 1 couteau japonais film alimentaire

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- Eplucher les crevettes et les couper dans sens de la longueur. Eplucher l'avocat et le concombre et les couper en bâtonnet.
- 5- Etaler du film alimentaire sur la natte et recouvrir régulièrement de riz étaler dessus la feuille de nori puis répartir à la base les ingrédients et rouler. Tailler en tronçons et rouler dans les sésames.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

