

MAKIS AU SAUMON ET ORTIES FRITES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Riz rond blanc	450 gr
eau	600 ml
Vinaigre de riz	5 c. à soupe
Sucre semoule	3 c. à soupe
sel	1 c. à café
Feuilles de Nori	6 pcs
Saumon frais	250 gr
Feuilles d'orties	3 poignées
Huile pour friture	
Wasabi	
Shoyu	

Préparation

1. Rincer trois fois le riz dans une grande quantité d'eau. Ajouter l'eau et porter à ébullition à feu vif, puis laisser frémir 12 minutes à feu très doux. Éteindre le feu et laisser reposer 10 minutes.

2. Dans un petit poêlon, mettre le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Chauffer doucement jusqu'à dissolution totale. Verser ce vinaigre sur le riz. Verser le tout dans un grand bol et remuer délicatement avec une cuillère en bois, sans écraser les grains de riz.

3. Disposer les feuilles de nori sur une natte en bambou. Quand le riz est tiède, l'étaler sur les 3/4 de la surface de chaque feuille de nori, en couche fine.

4. Découper le saumon en lanières et le répartir à la base des feuilles de nori.

5. Nettoyer, sécher et frire les feuilles d'orties (quelques secondes), puis les égoutter sur du papier absorbant. Répartir les feuilles d'orties frites sur le saumon.

6. Roulez doucement le maki en le tirant progressivement sur la natte et en la roulant, tout en exerçant une pression pour bien faire adhérer la feuille de nori au riz. Mouiller légèrement l'extrémité de la feuille pour la faire coller sur elle-même.

7. Couper chaque rouleau en huit portions égales avec un couteau très tranchant à la lame humidifiée.

8. Servir les makis avec un peu de wasabi et une coupelle de shoyu.
