

Makis à l'avocat et au concombre



Plat **Facile**

Préparation : 30 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Les makis....saveurs exotiques tout à fait surprenantes mais tellement savoureuses !

Ingrédients

- 200 g de riz à sushis
- 200 ml de d'eau
- 25 ml de vinaigre de riz
- 1 cs de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 avocat
- 1 concombre
- gingembre mariné
- feuilles de nori
- 1 noisette de wasabi
- 1 natte en bambou
- 1 bol d'eau légèrement vinaigrée
- sauce soja
- sauce pour nem

Préparation

- 1 Préparation du riz à sushis: Mettez le riz dans une casserole. Ajoutez l'eau. Étalez le riz avec une spatule. Couvrez la casserole avec un couvercle transparent. Cela vous permet de voir comment le riz se comporte pendant la cuisson.
- 2 Mettez le riz à cuire et au moment de l'ébullition baissez le feu et laissez cuire 10 minutes, toujours sans découvrir. Lorsque le riz est cuit, laissez-le reposer 10 autres minutes toujours à couvert.
- 3 Pendant ce temps, mélangez le vinaigre, le sucre et le sel à feu doux jusqu'à dissolution complète des ingrédients. Lorsque le riz a fini de reposer mélangez le riz à la préparation au vinaigre. Utilisez un éventail pour refroidir le riz. Votre riz à sushis est prêt!
- 4 Préparation des makis: Pelez et coupez l'avocat en fines lamelles. Pelez, lavez, épépinez le concombre et coupez-le en longues et fines frites. Préparez un bol de vinaigre afin d'y tremper les doigts. Comme le riz a tendance à coller, ce sera plus facile pour la préparation des makis!
- 5 Commencez par humidifier la natte en bambou pour éviter que la feuille de nori ne colle. Posez la feuille de nori sur la natte. Humidifiez-la à son tour.
- 6 Étalez du riz à sushis sur toute la surface de la feuille de nori. Déposez une rangée de lanières de concombre, de façon transversale, sur le milieu du riz.
- 7 À l'aide de la natte en bambou, vous roulez le maki. Vous soulevez le bord de la natte et, au fur et à mesure que vous roulez le maki, vous serrez la natte. Lorsque le maki est tout à fait enroulé, serrez bien sur la natte afin que le nori colle bien et que le joint se fasse bien.
- 8 Vous faites de même avec l'avocat.
- 9 À l'aide d'un couteau bien aiguisé vous découpez le boudin ainsi obtenu et vous obtenez de délicieux makis. Vous pourrez les accompagner de gingembre mariné, de sauce soja, de sauce pour nems ou de wasabi! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

