Makis au saumon et au schwarzwälder

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Repos : 10 mn
Cuisson : 10 mn

Le schwarzwälder est un fromage à pâte molle qui ressemble à une crème bien épaisse. Idéal en cuisin!

Ingrédients

- 200 g de riz à sushis
- 200 ml d'eau
- 25 ml de vinaigre de riz
- 1 cs de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 pot de schwarzwälder
- 1 pavé de saumon cru
- 1 feuille de nori
- 1 noisette de wasabi

Préparation

1. Préparation du riz à sushis : Le première étape est de laver le riz sous le robinet. Renouvelez cette opération 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'eau devienne plus claire. Égouttez le riz dans une passoire.
2. 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. Car il ne faut absolument pas le découvrir tout le temps de sa cuisson.
3. Mettez le riz à cuire et au moment de l'ébullition baissez le feu et laissez cuire 10 minutes, toujours sans découvrir.
4. Pendant ce temps, mélangez le vinaigre, le sucre et le sel à feu doux jusqu'à dissolution complète des ingrédients. Réservez !
5. Lorsque le riz est cuit, laissez-le reposer 10 autres minutes toujours à couvert. Au bout de ce temps, mélangez le riz à la préparation au vinaigre.
6. Votre riz à sushis est prêt à être utilisé !
7. Préparation des makis: Avant de commencer, n'oubliez pas de préparer 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!
8. 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.
9. Étalez du riz à sushis sur toute la surface de la feuille de nori. Coupez le pavé de saumon en lanières et déposez une rangée de lanières, de façon transversale, sur le milieu du riz. Puis étalez une bonne couche de schwarzwälder sur le saumon.
10. 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.
11. À l'aide d'un couteau bien aiguisé vous découpez le boudin ainsi obtenu et vous obtenez des makis au saumon et au schwarzwälder.
12. Vous pouvez déguster vos makis en les trempant dans une noisette de wasabi ou dans un peu de sauce soja. 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