

Makis en écaille de kakis Persimon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Épatez vos invités avec des makis, mais pas n'importe lesquels : à base de kakis Persimon !

Ingrédients

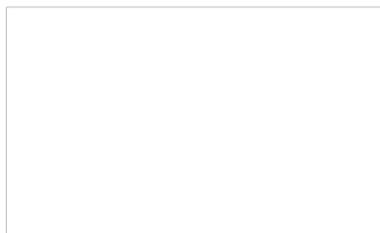
- 300 g de riz japonais
- 6 cl de vinaigre de riz
- 6 cc de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 1 kaki persimon
- 100 g de radis blanc
- 200 g de thon rouge
- 1 mini concombre
- 4 feuille de nori (algues japonaises)

Préparation

- 1 Commencez par préparer le riz pour sushi : cuisez le riz en respectant le temps indiqué sur l'emballage. Dans un bol mélangez le vinaigre de riz, le sucre, et le sel. Puis ajoutez cette préparation au riz cuit.
- 2 Coupez le kaki Persimon en fines lamelles.
- 3 Coupez le thon en lamelles, le concombre en julienne et le radis en tranches très fines.
- 4 Sur une feuille de nori, étalez de manière uniforme 150 g de riz sur toute la surface. Disposez dessus les lamelles de kakis Persimon comme des écailles puis les tranches de radis. Couvrez le tout de film alimentaire et retournez l'ensemble.
- 5 Déposez côté nori les lamelles de thon et la julienne de concombre sur toute la longueur, à 3 cm du bord.
- 6 Commencez à enrouler la natte par le bord le plus proche de vous. Soulevez puis enroulez délicatement la natte en la tenant entre le pouce et l'index avec les deux mains. Tout en maintenant les garnitures à l'aide des autres doigts, enroulez délicatement la feuille de nori autour du riz.
- 7 Avec les doigts, exercez une légère pression sur le rouleau pour lui donner une jolie forme cylindrique. Retirez la natte de bambou puis le film alimentaire. Coupez le rouleau en 4 ou en 6 morceaux. Entre chaque tranche, essuyez la lame du couteau avec un torchon humide.
- 8 Renouvelez l'opération pour obtenir 4 ou 6 makis supplémentaires.

Proposé par

Kaki Persimon



La star de la saison automne-hiver.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

