

Hosomaki, Avocat et saumon fumé et grillé |

Recette pour 12 tapas

Description

L'Hosomaki est un rouleau avec le riz à l'extérieur, recouvert par la suite d'une couche de saumon fumé.

L'astuce du chef

Le bon dosage des quantités à mettre dans le rouleau, sera en grande partie la réussite d'un beau rouleau uniforme.

Ingrédients

Le riz

- 500 Ml Riz à grain rond à sushi
- 120 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 750 Ml Eau

L'Hosomaki

- 4 Tranche(s) Saumon fumé
- 4 Feuille(s) Algue nori
- 2 Unité(s) Avocat

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Cuisson du riz

Dans un cuiseur à riz rincer le riz 3 fois à l'eau claire et froide.

Bien égoutter, lors de la cuisson, ajoutez le volume d'eau que de riz. Cuire 45 minutes, peu importe la quantité de riz que vous avez à cuire. Retirez le riz une fois cuit et y ajouter le vinaigre de riz assaisonné.

Brassez très délicatement jusqu'à l'absorption complète du vinaigre par le riz, laissez reposer quelques minutes.

Voilà, votre riz est prêt!

Le montage de L'Hosomaki

Taillez les feuilles de nori en 2.

Étendre le riz sur toute la surface de l'algue posée à l'horizontale avant de la retourner à l'envers. Incorporer l'avocat, rouler et serrer.

Étendre un tapis de saumon fumé sur un film plastique alimentaire, déposez l'Hosomaki dessus, roulez l'ensemble pour envelopper l'Hosomaki de cette fine couche de saumon fumé.

Coupez en six et griller délicatement le tout à l'aide d'un chalumeau.

Bon appétit!