

Hosomaki de pétoncle au yuzu, concombre, suprême d'orange et oignon vert

Recette pour 4 personnes

Description

Un sushi au céviche de pétoncle parfumé au jus de yuzu.

Ingrédients

Pétoncle

- 4 Unité(s) Pétoncle
- 30 Ml Jus de yuzu

Hosomaki

- 1 Petit(e)(s) Concombre
- 1 Unité(s) Orange
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 1 Petit(e)(s) Riz à grain rond à sushi

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Réalisez les juliennes de concombre et les suprêmes d'orange. Taillez le pétoncle et le mettre à mariner. Ciselez l'oignon vert.

Montage

Étalez le riz sur toute la surface de la feuille d'algue (nori), préalablement placée à l'horizontale.

Retournez et déposez le pétoncle, la julienne de concombre et les suprêmes d'orange. Roulez le maki et coupez le en six morceaux égaux. Décorez avec l'oignon vert ciselées.

Bon appétit!