

Maki à la daurade, praliné de sésame, bonite

|

Recette pour 4 personnes



Description

Un sushi en maki parfumé de produits typiques du Japon.

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer la daurade par un autre poisson.

Ingrédients

Sushi

- 2 Feuille(s) Algue nori
- 240 Gr Riz à sushi cuit
- 150 Gr Dorade royale
- 10 Gr Bonite

Praliné de sésame

- 50 Gr Graines de sésame noir
- 10 Ml Huile de pépin de raisin

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **320 F°**

Mise en place

Coupez les feuilles de nori en 2.

Taillez la chair de poisson en lanières.

Praliné de sésame

Faites torrifier les graines de sésame au four pendant 15 minutes.

Mixez les à l'aide d'un moulin à café, puis mélangez avec l'huile.

Maki

Étalez le riz sur la feuille de nori placée à la verticale, en laissant un pouce libre dans le haut.
Déposez le poisson, un peu de praliné et le bonite.

Roulez le maki et le couper en quatre morceaux égaux.

Bon appétit!