

# Maki de printemps aux crevettes nordique, crème sûre à la lime et gingembre, poire Asiatique

Recette pour 4

## Description

Un rouleau agréable à déguster, réhaussé par un mélange de lime et gingembre.

## Ingrédients

### Crevettes

- 100 Gr Crevettes de matane
- 1 Cuil. à soupe Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Morceau(x) Gingembre frais
- 1 Unité(s) Poire asiatique

### Maki

- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Râpez finement le gingembre.

Taillez la poire en julienne.

Mélangez les crevettes avec la crème sûre, le gingembre et le jus de lime.

Faire des tranches d'avocat.

### Montage

Mouillez la feuille de riz à l'eau tiède et placez-la sur une surface plane. Placez les tranches de poires et d'avocat en alternance au milieu de la feuille de riz, tout en vous laissant de l'espace pour replier les côtés de la feuille de riz. Ajoutez le mélange des crevettes, repliez les côtés vers l'intérieur, puis roulez pour le fermer.

**Bon appétit!**