

Maki en feuille de soya, Thon rouge, oignons frits, kiwi, zeste de citron |

Recette pour 12 Tapas

Description

Maki qui vous est présenté avec une feuille de soya en remplacement de l'algue de Nori.

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

Oignon frit

- 200 Gr Échalote française
- 125 Ml Farine

Maki

- 360 Gr Thon jaune
- 6 Feuille(s) Feuille de soya
- 2 Unité(s) Avocat
- 2 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

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!

Oignon frit

Coupez en fines rondelles les échalotes françaises. Dans un bol, les mélanger avec un peu de farine, entre les doigts faites tomber le surplus de farine.

Les plonger dans l'huile très chaude (friteuse) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Réservez-les sur une plaque recouverte de papier essuie-tout.

Le montage du Maki

Taillez en 2 les feuille de soya.

Coupez le thon rouge en bande rectangulaire de 1 cm cube, de la même longueur que la feuille de soja. Étendre le riz sur la feuille de soja à la verticale et laisser une bande de 1 pouce sans riz.

Ajouter le thon, les oignons frits, le kiwi et le zeste de citron. Roulez, serrez et couper le maki en 4.

Bon appétit!