

Maki inversé au thon, concombre, laitue, umeboshi et ciboulette |

Recette pour 4 personnes



Description

Un sushi rafraîchissant et qui saura vous surprendre par sa simplicité.

L'astuce du chef

La qualité du poisson est très importante lorsque l'on prépare des sushi. Le mieux est de vous rendre chez un poissonnier.

Ingrédients

Sushi

- 320 Gr Riz à sushi cuit
- 200 Gr Thon frais
- 125 Gr Concombre
- 60 Gr Salade romaine
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 20 Gr Prunes Umeboshi

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Tailler le thon et le concombre en lanières.

Ciselez la ciboulette et émincez finement la laitue.

Hachez les prunes au couteau afin d'obtenir une purée.

Coupez les feuilles de nori en 2.

Sushi

Placez la feuille de nori devant vous en placant les lignes à l'horizontale.

Étalez le riz sur la feuille en laissant l'espace d'un doigt sans riz vers le haut.

Tournez la feuille de côté de façon à ce que le riz soit face à votre surface de travail et que la partie sans riz soit dirigée vers vous.

Placez la garniture et roulez le tout avant de tailler en 4.

Bon appétit!