

Maki inversé : Tartare de saumon, avocat, laitue Boston, miel et pistaches |

Recette pour 12 tapas

Description

Rouleau (Maki), roulé avec le riz à l'extérieur

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

Mayonnaise épicée

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile de canola
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 3 Pointe de couteau Pâte de piment (sriracha)

Le Maki inversé

- 360 Gr Filet de saumon
- 6 Feuille(s) Algue nori
- 2 Unité(s) Avocat
- 6 Feuille(s) Laitue boston
- 2 Cuil. à soupe Oeufs tobiko
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc

Finition

- 3 Cuil. à soupe Pistaches
- 3 Cuil. à soupe Miel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau, prélevez proprement la chaire avec une cuillère à soupe. Tranchez en lamelle de 0.5 cm d'épaisseur.

Lavez les feuilles de Boston et coupez les en 2.

Dans une poêle chaude, faites revenir les graines de sésames pour les torrifier.

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!

Mayonnaise

Mettre dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde forte. Mélangez et laissez reposer 3 minutes.

Versez l'huile de canola en filet sur le rebord du bol, tout en fouettant énergiquement jusqu'à consistance très épaisse. Ajoutez par la suite le jus de lime, le mirin, la sauce soja, l'huile de sésame et de la sriracha au goût, selon votre tolérance.

Le montage du Maki

Tartare de saumon, avocat et laitue Boston. Coupez le saumon en cubes et assaisonnez-le avec la mayonnaise épicée, du sésame grillé, de l'oignon vert et des œufs de poisson volant, réservez le tout au froid.

Taillez les feuilles d'algue en 2.

Placez la feuille de nori sur la longueur.

Sur une feuille d'algue placée à la verticale, étendre le riz en laissant une bande de 1 pouce sans riz. Tournez la feuille à l'envers, le côté sans riz vers soi. Déposez les feuilles de laitue Boston, les avocats et le tartare de saumon. Roulez, serrez et couper le maki en 4, puis décorer avec les pistaches et un filet de miel.

Finition

Finalisez le Maki avec un filet de miel et les pistaches.

Bon appétit!