

Maki renversé au goberge, avocat, concombre, tamago maison et cantaloup

Recette pour 4

Description

Un sushi roulé avec l'omelette japonaise et morceaux de goberge.

L'astuce du chef

Il est possible de les décorer de sésame et d'œufs de poisson volant.

Ingrédients

Maki

- 3 Bâton(s) Goberge
- 1 Unité(s) Avocat
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 1 Morceau(x) Cantaloup
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 1 Tasse(s) Riz à grain rond à sushi

Omelette

- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Mirin
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Taillez en fine julienne le concombre. Coupez l'avocat et le cantaloup en lanières.

Omelette

Concoctez l'omelette japonaise en mélangeant tous ses ingrédients précédemment nommés. La faire cuire successivement en couches minces pliées sur elles-mêmes. Réserver au froid

Montage

Étalez le riz sur la feuille de nori placée à la verticale, en laissant un pouce libre dans le haut. Tournez la feuille à l'envers, la bande sans riz vers soi. Déposer les ingrédients un à côté de l'autre et rouler

Bon appétit!