

# 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!**