

Rouleau californien au crabe, aioli au basilic thaï, concombre et sésame

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Le typique rouleau californien revisité à notre manière, une fusion de goûts.

Ingrédients

Pour le riz

- 250 Ml Riz à grain rond à sushi
- 375 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Sucre
- 3 Ml Sel

Pour la garniture

- 150 Gr Chair de crabe
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 125 Ml Huile de canola
- 2 Branche(s) Basilic thaï
- 15 Ml Moutarde de dijon maille
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Feuille(s) Algue nori

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation du riz

Déposez le riz dans une passoire et rincez-le à l'eau froide en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule de la passoire soit bien claire. Laissez bien le riz égoutter dans la passoire. Faites cuire le riz avec l'eau dans une étuveuse à riz.

Alternativement, vous pouvez utiliser une casserole : réunissez le riz et l'eau et couvrez de manière à ce que l'ensemble soit totalement hermétique. Portez à ébullition sur feu moyen (fiez-vous à vos oreilles, car il ne faut jamais soulever le couvercle de la casserole.). Continuez alors la cuisson pendant 5 minutes. Baissez le feu au minimum et laissez cuire pendant 10 minutes environ. Soulevez le couvercle et laissez reposer le riz pendant 10 minutes.

Dans une casserole, réunissez le vinaigre, le sel et le sucre et faites chauffer le tout sans porter à ébullition. Une fois le sucre totalement dissous, retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Déposez le riz dans un hangiri ou un saladier afin de le refroidir à l'aide d'un éventail ou d'une feuille de carton. Versez la préparation vinaigrée sur le riz en plusieurs fois, en mélangeant délicatement pour ne pas écraser les grains.

Une fois la préparation vinaigrée incorporée, conservez le riz dans un saladier recouvert d'un torchon humide jusqu'au moment de préparer les makis sushis ou les nigiris sushis.

Mise en place

Taillez le concombre en julienne ainsi que le poivron rouge.

Hachez l'ail et le basilic thaï. Mettez le jaune d'œuf, la moutarde, et l'ail dans un bol et fouettez en ajoutant l'huile au fur et à mesure afin de monter la mayonnaise, ajoutez la basilic et la chair de

crabe.

Pour le rouleau

Placez le riz sur la feuille de nori, saupoudrez de sésame et retournez la feuille de façon à ce que le riz soit à l'extérieur du rouleau. Garnissez de crabe, concombre et poivron rouge puis roulez le rouleaux.

Il ne vous reste plus qu'à le détailler en 8 morceaux.

Bon appétit!