

Et voilà!



### *Cuisson du riz*

- Versez le riz dans une passoire et rincez-le jusqu'à ce que l'eau ressorte claire et limpide.
- Mettez progressivement le riz dans une casserole à l'aide d'un verre. Pour chaque verre de riz, il faudra ajouter un verre et demi d'eau froide.
- Salez l'eau, et portez à ébullition. Dès que l'eau frétille, couvrez la casserole. Laissez cuire à feu vif. Le riz est cuit lorsqu'il a totalement absorbé l'eau.

## *Recette des Maki-zushis*

Temps de préparation: 1h00.

### Ingrédients pour 2 personnes:

350gr. de riz *Japonica*

7 cuillères à soupe de vinaigre de riz

4 cuillères à soupe de sucre blanc en poudre

4 feuilles d'algues séchées

Garniture diverse à incorporer dans le *maki zushi*, ici de l'omelette et des carottes. (Quelques suggestions: poisson cru, saumon fumé, avocat, concombre, choux chinois, thon et mayonnaise, etc).

### Matériel:

Natte en bambou

Un bon couteau de cuisine

Une planche à découper

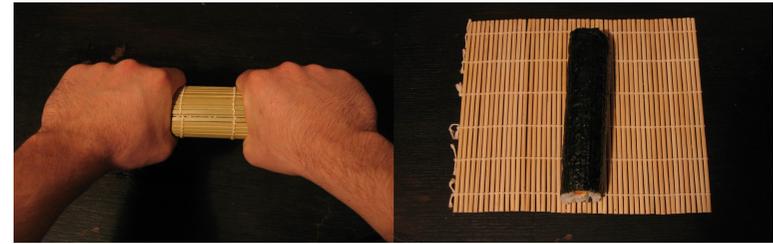


## Préparation:

1. Faites cuire le riz (voir recette du riz) et laissez le refroidir.
2. Préparez la garniture que l'on va incorporer dans les *maki zushis*. Ici: les carottes et l'omelette. Coupez la garniture en fines lamelles.
3. Incorporez le sucre en poudre dans le vinaigre et mélangez-le jusqu'à ce que le sucre disparaisse.
4. Une fois le riz refroidit, ajoutez y le vinaigre sucré, et mélangez en remuant lentement, pour ne pas écraser le tout.
5. Prenez une feuille d'algue séchée et posez la sur la natte. Le côté brillant de l'algue doit reposer sur la natte (la face rugueuse doit être face à vous). Répartissez le riz de façon uniforme sur l'algue, la couche de riz doit être d'environ 5 mm. N'oubliez pas de laisser une bande sans riz d'environ 1 cm de large sur le côté droit de la feuille d'algue.
6. Mettez la garniture en ligne verticale au centre de la feuille d'algue en veillant à ne pas dépasser les 2 cm de large.



7. Roulez la feuille d'algue à l'aide de la natte en bambou, comme indiqué ci-après:
  - a. Rabattez le côté gauche après la garniture.
  - b. Rabattez le côté droit par dessus l'étape précédente, et rabattez-le totalement sur la gauche.
  - c. Enroulez bien la natte autour du sushi pour lui donner une forme de rouleau et pressez délicatement de manière proportionnelle la natte à plusieurs endroits.



8. Sortez le rouleau de la natte et posez-le sur la planche à découper. Enduisez régulièrement la lame du couteau de vinaigre de riz pour faciliter la découpe du rouleau. Tranchez le rouleau pour former des *maki zushis* d'environ 1,5 cm de large.
9. N'oubliez pas de joindre divers condiments à côté des *maki zushis* (gingembre, *wasabi*, sauce de soja, etc.)

*Itadakimasu!!!* (Bon appetit!)

