



Plat

MAKI MAQUEREAU ORANGE



Côté conserves

1 petite boîte de maquereaux

Chez l'épicier

120 g de riz rond à sushi
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel
1 orange
2 feuilles de nori

Préparation

Pour le riz :

- Faites tremper le riz dans de l'eau froide durant une heure.
- Pendant ce temps, faites chauffer le vinaigre de riz avec le sucre et le sel. Laissez cuire sans bouillir, jusqu'à dissolution complète du sucre. Laissez refroidir.
- Placez le riz dans une passoire. Laissez égoutter 30 min.
- Mettez le riz dans une casserole à fond épais avec 12 cl d'eau.
- Couvrez, faites chauffer sur feu moyen pour porter l'eau à ébullition et comptez 5 min de cuisson à partir de l'ébullition.
- Baissez le feu et laissez cuire à feu très doux sans ôter le couvercle durant 5 min.
- Laissez ensuite reposer hors du feu, avec le couvercle, durant encore 10 min.
- Ajoutez le vinaigre et mélangez délicatement sans écraser les grains. Laissez refroidir à température ambiante.

Pour les makis :

- Pelez l'orange à vif et détaillez-la en suprêmes.
- Détaillez le maquereau en longs bâtonnets.
- Mouillez-vous les mains et couvrez la moitié d'une feuille de nori de riz.
- Déposez les bâtonnets de maquereau et les suprêmes d'orange de manière à former une ligne sur la largeur de la feuille. Enroulez le nori en serrant bien avec la natte en bambou.
- Recommencez l'opération avec le reste des ingrédients.
- Découpez les makis de taille régulière en essuyant la lame du couteau avec un essuie-tout humide.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook