



Makis au riz complet

Ingrédients pour 4 personnes

- 180g de riz brun à sushi
- 250ml d'eau
- 2 càs de vinaigre de riz
- 2 càc de sucre
- 4 feuilles d'algue nori
- 1 avocat
- 100g de saumon cru très frais
- Sauce soja et wasabi

Préparation

1. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
2. Faites cuire le riz dans deux fois son volume d'eau à couvert et sur feu doux.
3. Une fois toute l'eau absorbée, coupez le feu et laissez encore gonfler un peu le riz.
4. Dissolvez le sucre dans le vinaigre en le faisant chauffer légèrement ou utilisez du vinaigre à sushi.
5. Mélangez le vinaigre sucré au riz encore tiède et éventez le riz en le mélangeant.
6. Pelez l'avocat et taillez-le en bâtonnets. Faites de même avec le saumon.
7. Disposez une feuille de nori sur un film alimentaire ou sur le tapis à makis.
8. Etalez le riz en couche mince.
9. Disposez dans la largeur une rangée d'avocat et une rangée de saumon.
10. Roulez délicatement la feuille de nori en serrant bien.
11. Découpez en tronçons.
12. Servez avec de la sauce soja et du wasabi.

