



MAKIS
TOFU-FRAMBOISE-MYRTILLE
ET MAKIS TRUITE FUMÉE-RADIS

INGRÉDIENTS

200 g de riz à sushi
22 cl d'eau
2,5 cl de vinaigre de riz
6,5 g de sucre
2,5 g de sel
2 feuilles de nori
75 g de tofu mariné à la japonaise
6 framboises, 6 myrtilles,
75 g de lardons de truite fumée
10 radis.

MAKIS TOFU-FRAMBOISE-MYRTILLE ET MAKIS TRUITE FUMÉE-RADIS

Pour 24 makis

Préparation : 2 h - Cuisson : 20 min

Préparation du riz

1. Rincer le riz plusieurs fois, puis égoutter. Le mettre dans une cocotte avec de l'eau froide, bien couvrir et porter à ébullition. Laisser bouillir 5 min, laisser cuire 10 min à feu doux. Réserver.

2. Faire chauffer le vinaigre de riz, le sucre et le sel jusqu'à dissolution du sucre. Laisser refroidir. Verser la sauce vinaigrée sur le riz froid, mélanger et laisser refroidir.

Préparation des makis

1. Couper le tofu et les radis en bâtonnets puis les framboises et myrtilles en 2.

2. Sur une planche, poser une feuille de nori et la couper en 2. Étaler, avec les doigts légèrement humides, le riz sur une fine épaisseur en tassant. Laisser un espace en haut et en bas.

3. Déposer les tranches de tofu mariné, les framboises et les myrtilles sur toute la longueur. Faire de même avec les lardons de truite fumée et les radis sur une autre feuille de nori.

4. Rouler ensuite le maki en serrant bien, humidifier le haut de la feuille pour coller le rouleau puis le couper en 6. Répéter l'opération avec l'autre moitié de feuille de nori.

biocoop

Coquelicot