

# Hosomaki à la truite, ikura et condiments |

Recette pour 4 personnes



## Description

Un sushi au goût original!

## L'astuce du chef

Il est possible de remplacer la truite par de l'omble ou du saumon.

## Ingrédients

### Sushi

- 240 Gr Riz à sushi cuit
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 150 Gr Filet de truite saumonée
- 20 Gr Oeufs de saumon (Ikura)
- 20 Gr Citron confit
- 50 Gr Échalote française

### Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 100 Ml Huile de canola
- 20 Ml Saké
- 5 Ml Vinaigre de riz

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

Coupez en 2 les feuilles de nori afin d'obtenir 4 rectangles.

### Sauce ponzu

- 30 Ml Jus de yuzu
- 40 Ml Sauce soya allégée
- 20 Gr Bonite
- 10 Gr Kombu

### Garniture

- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir

Taillez en fine brunoise le citron confit.

Ciselez finement l'échalote.

Taillez la truite en petits cubes.

### Mayonnaise

Mélangez le jaune avec la moutarde. Sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet, ajoutez très progressivement l'huile. À la fin, ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez au besoin de sel et poivre du moulin.

### Hosomaki

Mélangez le tartare avec la mayonnaise au saké, les oeufs de saumon et l'échalote ciselée.

Étalez le riz sur la feuille de nori placée à l'horizontale, en laissant un demi-pouce libre dans le haut.

Déposez le tartare de truite sur une ligne.

Roulez le maki et coupez-le en 6 morceaux égaux.

Placez les morceaux de sushi dans vos assiettes et ajoutez un peu de sésame sur le dessus.

**Bon appétit!**