

# Hosomaki concombre - Hosomaki avocat - Hosomaki saumon

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Petits makis à ingrédients uniques, ceux-ci sont réalisés avec des bâtonnets d'avocat et de concombre, mais peuvent aussi être réalisés avec des morceaux de thon ou de saumon cru.

## L'astuce du chef

Sélectionnez des avocats bien mûrs pour cette recette afin d'assurer une belle onctuosité.

## Ingrédients

### Pour le riz

- 250 Ml Riz à grain rond à sushi
- 250 Ml Eau
- 60 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Sucre
- 3 Ml Sel

### Pour la garniture

- 8 Feuille(s) Algue nori
- 0.50 Unité(s) Concombre anglais
- 1 Unité(s) Avocat
- 100 Gr Filet de saumon sans peau
- 15 Gr Graines de sésame

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Taillez le concombre, l'avocat ou le saumon en bâtonnets. Faites dorer les graines de sésame à sec dans une poêle.

### Préparation du riz

Déposez le riz dans une passoire et rincez-le à l'eau froide en remuant bien, jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule de la passoire soit bien claire. Laissez bien le riz égoutter dans la passoire. Faites cuire le riz avec l'eau dans un étuveuse à riz.

Alternativement, vous pouvez utiliser une casserole : réunissez le riz et l'eau et couvrez de manière à ce que l'ensemble soit totalement hermétique. Portez à ébullition sur feu moyen (Fiez-vous à vos oreilles, car il ne faut jamais soulever le couvercle de la casserole.). Continuez alors la cuisson pendant 5 minutes. Baissez le feu au minimum et laissez cuire pendant 10 minutes environ. Soulevez le couvercle et laissez reposer le riz pendant 10 minutes.

Dans une casserole, réunissez le vinaigre, le sel et le sucre et faites chauffer le tout sans porter à ébullition. Une fois le sucre totalement dissous, retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Déposez le riz dans un hangiri ou un saladier afin de le refroidir à l'aide d'un éventail ou d'une feuille de carton. Versez la préparation vinaigrée sur le riz en plusieurs fois, en mélangeant délicatement pour ne pas écraser les grains.

Une fois la préparation vinaigrée incorporée, conservez le riz dans un saladier recouvert d'un torchon humide jusqu'au moment de préparer les makis sushis ou les nigiris sushis.

## Préparation des maki

Déposez le riz sur la feuille de nori sans laisser d'espace en haut. Prenez la feuille délicatement retournez-la sur le makisu (natte). Étalez le wasabi au goût, puis quelques bâtonnets de concombre ou d'avocat et roulez. Saupoudrez le riz de graines de sésame. Pour les makis saumon, laissez une fine bande du nori sans riz et placez le saumon sur le riz, en roulant avec le nori à l'extérieur. Coupez les rouleaux obtenus en petits morceaux égaux. Servez avec de la sauce soya, du gingembre mariné et du wasabi.

**Bon appétit!**