

# Hosomaki de pétoncle, kombu, yuzu et matcha |

Recette pour 4 personnes



## Description

Un véritable voyage au Japon par les saveurs!

## L'astuce du chef

L'algue kombu est utilisée dans la cuisine traditionnelle japonaise, excellente sur le riz, le tofu, les plats de légumes, dans les soupes ainsi que sur les nouilles.

## Ingrédients

### Sushi

- 240 Gr Riz à sushi cuit
- 2 Feuille(s) Algue nori
- 4 Unité(s) Pétoncle (u12)
- 2 Feuille(s) Kombu
- 1 Cuil. à soupe Jus de yuzu
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya

### Garniture

- 10 Gr Thé matcha

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Mise en place

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

Retirez le muscle adducteur des pétoncles (si il est présent) et les mettre en saumure avec la sauce soja pour 1 minute, puis retirez-les de la sauce soya sans les éponger. À l'aide d'un pinceau, humidifiez l'algue Kombu avec le jus de yuzu. Disposez les pétoncles entre les deux feuilles d'algues et laissez mariner dans un plat hermétique une nuit au réfrigérateur.

## Hosomaki

Étalez le riz sur la feuille de nori placée à l'horizontale, en laissant un demi-pouce libre dans le haut. Tranchez en lanières les pétoncles et disposez-les sur votre riz lors du montage avec de la poudre de thé matcha. Roulez et taillez en 6 morceaux.

**Bon appétit!**