

Maki bombe aux crevettes, avocat, mayonnaise au piment, panko et masago |

Recette pour 4 portions

Description

Maki bombe aux crevettes, avocat, mayonnaise au piment, panko et masago

Ingrédients

Pour le riz

- 200 Ml Riz à grain rond à sushi
- 300 Ml Eau
- 40 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Sucre
- 2 Ml Sel

Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)

Pour la garniture

- 4 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 1 Unité(s) Oeuf
- 20 Gr Farine
- 20 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Unité(s) Avocat
- 20 Gr Caviar masago

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Cuisson 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 le riz bien égoutter dans la passoire. Faites cuire le riz avec l'eau dans une étuveuse à riz.

Autrement, 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 dissolu, 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 makizushis

ou les nigiris (sushis).

Garniture

Émincez l'avocat.

Panez les crevettes : passez-les dans la farine, puis dans l'oeuf que vous aurez préalablement battu.

Enfin, roulez vos crevettes dans la chapelure panko.

Faites frire les crevettes dans de l'huile végétale (à la friteuse ou dans une casserole), puis coupez-les en morceaux.

Mayonnaise au chili

Dans un bol, déposez le jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon. Fouettez le mélange tout en incorporant l'huile végétale en filet jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme puis ajoutez la pâte de chili. Salez et poivrez selon votre goût.

Montage

Étalez un peu de riz dans la paume de votre main. Mettez un peu de mayonnaise dans le centre, quelques morceaux de crevettes et d'avocat, un peu de masago, et fermez de sorte à former une boule bien ronde.

Bon appétit!