

Maki de printemps aux crevettes, poire et basilic |

Recette pour 4 personnes

Description

Recette éclatée de rouleau de printemps aux crevettes!

L'astuce du chef

Pour une présentation plus tappe à l'oeil, coupez le maki au centre en biais, vous obtiendrez 2 morceaux en forme de biseaux que vous pourrez déposer debout dans l'assiette (pointe biseautée vers le haut).

Si vous avez du confit d'oignons à la maison, vous pouvez en décorer les morceaux avec ½ cuillère à thé.

Ingrédients

Maki

- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 0.50 Unité(s) Avocat
- 0.50 Unité(s) Poire
- 120 Gr Crevettes nordiques
- 8 Unité(s) Feuille(s) de basilic
- 30 Ml Mayonnaise épicée

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Mise en place

Coupez l'avocat et la poire en tranches. Égouttez les crevettes nordiques et coupez finement les feuilles de basilic. Mélangez les crevettes, la mayonnaise ainsi que le basilic dans un bol.

Montage du maki

Mouillez la feuille de riz à l'eau chaude et placez-la sur une surface plane. Placez les tranches de poires et d'avocat en alternance au milieu de la feuille de riz, tout en vous laissant de l'espace pour replier les côtés de la feuille de riz. Ajoutez le mélange de crevettes, repliez les côtés et roulez!

Découpe du maki de printemps

Coupez le maki en 2 puis recoupez chaque morceau en 2 pour obtenir 4 morceaux.

Bon appétit!