

Makisushi thon, mayonnaise sweet chili, concombre et radis rouge |

Recette pour 4 personnes

Description

Makisushi au Thon Assaisonné au Chili Thaïlandais.

Ingrédients

Riz Calrose

- 250 Ml Riz à grain rond à sushi
- 400 Ml Eau
- 25 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Sucre
- 2 Ml Sel

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Garnitures des rouleaux

- 2 Feuille(s) Algue nori
- 1 Gr Concombre
- 180 Gr Thon pâle émietté
- 6 Cuil. à soupe Mayonnaise sweet chili
- 4 Unité(s) Radis

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Mayonnaise sweet Chili

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 125 Ml Huile végétale
- 1 Cuil. à soupe Sauce sweet chili

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Découpez le radis en rondelles. Détaillez le concombre en bâtonnets. Réalisez la mayonnaise à la sauce sweet Chili. Ouvrez la boîte de Thon Thai

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).

Mayonnaise

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 sauce sweet chili. Salez, poivrez et ajoutez selon votre goût

Montage du rouleau

Déposez le riz sur la feuille de nori en laissant un espace en haut. Puis étalez un peu de mayonnaise, les rondelles de radis, le thon Thaï et quelques bâtonnets de concombre. Roulez. Coupez les rouleaux obtenus en petits morceaux égaux (8).

Bon appétit!