

Onigiri au thon, mayonnaise japonaise, bonite et Furikake |

Recette pour 12 tapas

Description

Un sushi qui se mange comme un sandwich!

L'astuce du chef

La mayonnaise japonaise (Kwepie) peut être remplacée par une mayonnaise régulière.

Ingrédients

Pour le riz

- 400 Ml Riz à grain rond à sushi
- 600 Ml Eau
- 75 Ml Vinaigre de riz
- 5 Ml Sucre
- 2 Ml Sel

Pour la garniture

- 200 Gr Thon pâle émietté
- 50 Ml Mayonnaise japonaise
- 1 Cuil. à thé Pâte de piment (sriracha)
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé

Garnitures

- 2 Feuille(s) Algue nori
- 1 Cuil. à soupe Furikake
- 30 Ml Mayonnaise japonaise
- 1 Cuil. à soupe Bonite

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Temps de repos **30 mins**

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. 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 onigiris.

Divisez en 12 portions.

Préparation des Onigiris

Taillez les feuilles d'algue en 12 fines lamelles.

Avec les mains mouillées, déposez une portion de riz dans la paume d'une main. Ajoutez le thon au milieu et formez une boule de riz en scellant le thon au centre. Façonner délicatement la boule de riz en triangle.

Parsemez le tout avec le mélange Furikake et au dernier moment ajoutez une bande de nori à la base du triangle.

Thon mayonnaise

Mélangez tout les ingrédients dans un bol.

Divisez en 12 portions.

Montage de l'assiette

Disposez les onigiris sur une assiette de présentation et ajoutez un point de mayonnaise japonaise sur chaque.

Parsemez le dessus de vos onigiris avec la bonite.

Bon appétit!