

Rouleau d'avocat alaskien

Recette pour 4

Description

Un rouleau de sushis avec l'avocat à l'extérieur !

L'astuce du chef

Si vous ne réussissez pas du premier coup à bien rouler votre sushi, il est toujours possible de recommencer l'étape du roulage, ce sera avec un peu de pratique que vous ferez de sushis magnifiques ! Le saumon peut être remplacé par du Thon.

Ingrédients

Le rouleau

- 4 Unité(s) Avocat
- 400 Gr Saumon
- 2 Cuil. à soupe Caviar masago
- 2 Cuil. à soupe Chapelure japonaise (panko)
- 4 Cuil. à soupe Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Le sushi

Taillez votre saumon en gros bâtonnets (environ 5cm de diamètre et 12-15 cm de longueur). Continuez avec votre avocat, coupez le en deux, enlevez le noyau et à l'aide d'une cuillère, sortez délicatement la chair. Coupez les demis d'avocat très finement sur le sens de la longueur. Mettez les morceaux d'avocat dans une assiette et arrosez-les de jus de citron pour ralentir l'oxydation.

Placez un grand morceau de papier film sur votre planche à découper, placez-y dessus les morceaux d'avocat, deux rangées de 10 morceaux, avec la deuxième rangée qui sera placée sur la moitié de la première rangée. Utilisez le reste des morceaux d'avocat comme lien entre la première et deuxième rangée.

Placez ensuite votre morceau de saumon sur la partie inférieure de vos avocats, prenez ensuite votre papier film et roulez le par dessus le saumon avec l'avocat en tirant dessus légèrement pour ne pas qu'il rentre dans votre sushi. N'oubliez pas d'y aller assez fermement avec vos 8 doigts pour que le sushi soit bien serré.

À l'aide d'un couteau légèrement mouillé, coupez les extrémités du sushi et ensuite coupez le en 6 morceaux égaux.

Garnissez vos sushis avec du panko grillé et du caviar masago, et évidemment de la sauce soya, gingembre mariné et Wasabi !

Bon appétit!