

MAKI PARTY 3

Ingrédients pour 72 pièces

Riz japonais à sushi : 600 g
Eau : 66 cl
Vinaigre de riz : 8 cl
Sucre en poudre : 20 g
Sel fin : 8 g

Pour le reste de la recette

[Wasabi](#) : 4 g
Feuilles de nori : 12 pièces
[Sauce Soja](#) : 20 cl
½ botte de [radis rouges](#)
1 Avocat
1 Concombre(s) : 0.5 pièce(s)
2 [Carottes](#)
1 omelette faite avec 2 œufs
Graines de sésame



Préparation

Rincer le riz plusieurs fois à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.
Mettre le riz dans la cuve du rice cooker (ou cuisson casserole *), ajouter l'eau. Fermer l'appareil et mettre à cuire en appuyant sur le bouton.
Quand le riz est cuit, le bouton saute. Laisser reposer 10 minutes.
Dans un récipient, mélanger le vinaigre de riz, le sucre et le sel.
Ajouter ce mélange au riz et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en silicone.
Étaler le riz sur un plateau pour accélérer son refroidissement. Mais **pas de réfrigération**.
Dans un pichet gradué, mettre de l'eau avec un peu de vinaigre de riz pour plonger les ustensiles qui seront en contact avec le riz.

Pendant ce temps, tailler l'avocat, le concombre, la carotte, tofu en bâtonnet.

Huiler la base et le couvercle du maki party avec une huile neutre et un pinceau en silicone.
Remplir à moitié la base de riz et réaliser une gouttière à l'aide de la spatule.
Disposer dans la gouttière les lanières de garniture choisie et recouvrir de riz.
Poser le couvercle sur la base et presser.
Poser la feuille de nori sur la planche de découpe.
Démouler le rouleau de riz.

Mouiller le bord de la feuille de nori avec le pinceau. Enrouler le rouleau de riz dans la feuille et presser pour bien souder l'ensemble. On obtient un rouleau de maki.
Mettre le rouleau sur une assiette au frais et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

On peut remplacer la feuille de nori par des graines de sésames. Dans ce cas on pose le rouleau de riz dans une assiette remplie de graines de sésames et on le roule délicatement.
Couper 8 à 10 tronçons réguliers en trempant régulièrement la lame du couteau dans l'eau vinaigrée afin d'éviter que le riz ne colle à la lame.

Servir les makis accompagnés de sauce soja, sauce soja sucrée, wasabi et gingembre en saumure.

** Placez le riz et l'eau dans une casserole à fond épais. Couvrez d'un couvercle. Faites chauffer sur feu moyen (presque doux) pour porter l'eau à ébullition. Ne retirez pas le couvercle, écoutez le bruit provenant de la casserole. Comptez 5 min de cuisson à partir de l'ébullition.*

4. Poursuivez la cuisson 10 min sur feu très doux, sans soulever le couvercle.

5. Ôtez du feu, laissez le couvercle et laissez reposer 10 min.

6. Déposez le riz dans un grand saladier et versez la sauce vinaigrée. Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère en bois, en faisant attention de ne pas écraser les grains.