

약속 約束

**Notre recette des makis japonais**



Yaksok

## **Pour réaliser de délicieux makis japonais maison vous avez besoin :**

- d'une cuiseuse à riz (si possible, sinon vous pouvez le faire cuire à la casserole)
- d'une nappe bambou pour sushi (mais c'est pareil on peut s'en passer...mais ça aide un peu quand même !^^)

En ce qui concerne les *ingrédients* :

- ben du riz déjà ! (du riz asiatique ou du riz rond)
- du vinaigre de riz et du sucre (pour assaisonner le riz)
- des feuilles d'algues séchées (vendues en général par 5 ou 10)
- du surimi, du saumon, de l'avocat, du concombre...à vous de laisser parler votre imagination et vos envies !
- de la sauce soja et du wasabi (pour accompagner)

**Difficulté de la recette** : ★ ★ **Budget** : €

**Temps** : Environ 2h

**N.B** : Pour 1kg de riz nous avons utilisé 15 à 20 feuilles d'algues pour réaliser 100 à 120 makis.

**Notre petite astuce**: Tous les ingrédients asiatiques peuvent être trouvés en grande surface mais nous vous conseillons d'aller dans un magasin spécialisé.



Maintenant c'est parti pour *les différentes étapes de la recette* :

- Après l'avoir fait cuire, assaisonner le riz avec le vinaigre de riz (environ 100 ml) et le sucre (environ 5 c. à s.). A vous d'adapter selon vos goûts, en goûtant régulièrement le riz (faut bien que ça ait son petit avantage de cuisiner !!!)



- Mettre une feuille d'algue sur la nappe bambou et l'humidifier légèrement puis étaler le riz sur une moitié de la feuille...à partir de ce moment vous en aurez plein les doigts alors un conseil c'est pas le moment d'aller faire autre chose !!



**- Disposer en ligne les ingrédients de votre choix sur le centre du riz...c'est là que votre créativité entre en jeu...associer des ingrédients différents...faites des mélanges fous !**



**- Puis maintenant attention tenez vous bien...la partie délicate arrive...le roulage de makis !! Pour cela la nappe bambou peut avoir son utilité, aidez vous de cette dernière pour rouler soigneusement le maki en le serrant bien et en collant bien la feuille d'algue pour obtenir un joli rouleau.**



Il ne reste plus qu'à couper votre rouleau...un conseil prenez un couteau à dents pour ne pas en faire de la « charpie » car c'est ce qui nous est arrivé une fois...!



Maintenant la meilleure partie arrive...LA DEGUSTATION !!!!!

Bon appétit !



Toute l'équipe de Yaksok vous remercie d'avoir lu cette recette réalisée par nos soins



**Attention il n'y en aura pas pour tout le monde !!**

Difficulté : ★ Très facile, ★★ Facile, ★★★ Difficile, ★★★★ Très difficile

Budget : € < 20 €, € € entre 20 et 30 €, € € € entre 30 et 40 €, € € € € > 40 €