



## **Sushis sans feuille d'algue . ou Makis avec feuille de NORI (Algue)**

Ingrédients : 8 à 10 rouleaux

2 verres à moutarde de Riz collant  
8 à 10 feuilles de NORI (algues )  
20cl de vinaigre de riz  
1 concombre  
2 avocats  
1 poivron rouge ou jaune  
sauce soja (kikkoman )

Saumon fumé (ou très frais cru )  
Thon à l'huile  
Surimi  
Crevettes cuites

- \* Compter 2 verres de riz (verre à moutarde ) pour 8 à 10 rouleaux  
Lavez le riz 3 fois à l'eau froide et égoutter  
Remettre le riz dans une casserole et ajouter 3 verres d'eau (soit 1fois et demi le volume de riz)  
Saler un peu. A feu vif porter à ébullition , puis baisser au maximum couvrir et arrêter le feu quand se forment de petites cheminées ,laisser encore couvert pendant 10 mn.
- \* Dans un bol verser 18 à 20 cl de vinaigre de riz ce l'on le goût de chacun  
Ajouter 3c.à soupe rases de sucre en poudre et remuer pour le faire fondre  
Quand le riz à tiédi, verser le mélange vinaigre /sucre sur le riz , à la fourchette ,effriter doucement le riz afin d'obtenir un ensemble malléable .
- \* Quand le riz est presque froid se mouiller les doigts à l'eau froide pour étaler le riz (2 millimètre d'épaisseur ) sur la feuille de NORI préalablement posée sur la natte .  
Laisser 5 cm de large à la fin de la feuille pour pouvoir coller .
- \* Disposer les légumes en bâtonnets et autres ingrédients saumon en lanières ,thon à l'huile ou surimi ou crevettes en ligne sur le tiers avant de la feuille . Puis rouler en s'aidant de la natte tout en serrant bien du bout des doigts , pour fermer un rouleau d'environ 2,5 cm de diamètre , mouiller le bord de la fin de la feuille afin de bien coller de NORI.
- \* Enrouler le rouleau obtenu dans du film alimentaire et le placer au réfrigérateur environ 2h ou plus .
- \* Au moment de servir enlever le film et couper des tronçons d'environ 2 à 2,5 cm de hauteur
- \* Prévoir coupelles avec sauce soja (kikkoman )