**Sushi Maki inversé (California roll) truite fumée avocat carotte**

**Ingrédients**

**Préparation :** **20 min** **Repos :** **20 min** **Cuisson :** **20 min**

**Ingrédients**

**Pour**

300 g de riz rond japonais

30 cl d’eau

4 c à soupe de vinaigre de riz

2 c à soupe de sucre

1/2 c à café de sel

1 gros avocat

1 concombre

I citron

1 à 2 carottes

2 paquets de truite fumée

Graines de sésame

**Préparation**

**Laver** le riz à l’eau froide dans une passoire, jusqu’à ce que l’eau soit bien claire. Laisser égoutter 30 min dans la passoire. Mettre le riz dans une casserole avec les 30 cl d’eau, poser un couvercle dessus. Porter à ébullition sur feu moyen en vous fiant à vos oreilles. Continuer alors la cuisson pendant 5 min.

**Baisser** le feu au minimum et laisser cuire 10 min environ. Enlever le couvercle et laisser reposer le riz 10 min.

**Chauffer** dans une casserole, le vinaigre avec le sel et le sucre, sans porter à ébullition. Laisser refroidir une fois le sucre totalement dissout.

**Déposer** le riz dans un saladier pour le refroidir. Verser la préparation vinaigrée sur le riz, en mélangeant délicatement pour ne pas l’écraser.

**Préparation des sushis ou maki California roll**

Retirer la peau de l'avocat et le couper en bâtonnets ou en tranches pas trop épaisses. Arroser de jus de citron et réserver au frais.

Eplucher et laver les carottes et les couper en bâtonnets, ainsi que le concombre épluché et épépiné.

Placer le film transparent sur le natte de bambou, puis déposer du la feuille de nori bien à plat, côté brillant sur le dessus.

Tremper vos doigts dans un récipient d'eau froide avant de prendre le riz pour éviter qu'il ne colle à vos doigts.

Prendre une poignée de riz et l’étaler sur la feuille de nori en laissant une bordure sur le haut de la feuille de nori. Mouiller légèrement la surface du riz et la parsemer de graines de sésame.

D'un seul mouvement, retourner la feuille d'algue de façon à ce que le riz soit en contact sur la natte de bambou recouverte de film transparent.

Placer le filet de truite fumée, puis mettre au centre de la feuille de nori, le concombre, les bâtonnets ou tranches d'avocat, puis les tranches de carottes.

En commençant par le côté le plus proche de vous, saisir l'extrémité de la natte avec vos pouces et vos index. Poser les autres doigts sur la garniture pour la maintenir en place. En même temps, rouler la farce vers le centre de la feuille tout en soulever légèrement la natte de bambou et terminer de rouler la feuille de nori vers l'avant. Tenir fermement le rouleau afin de bien sceller le sushi. Recommencer l'opération jusqu’à ce que vous n’ayez plus d’ingrédients.

Les Californias rolls demandent plus de riz, il ne m’en restait pas assez, j’ai donc terminé avec un maki.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita