**Makis au saumon fumé**

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

**Ingrédients**

**Pour 8 personnes (5o environ)**

300 g de riz rond japonais

30 cl d’eau

4 c à soupe de vinaigre de riz

2 c à soupe de sucre

½ c à café de sel

**Préparation**

**Laver** le riz à l’eau froide dans une passoire, jusqu’à ce que l’eau soit bien claire. Laisser le 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 sans jamais retirer le couvercle, fiez-vous 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.

**Pour les makis au saumon**

Feuilles de nori, saumon, concombre, radis noir, avocat.

**Conseil : tremper régulièrement vos mains dans un saladier d’eau froide pour éviter que le riz ne colle à vos doigts.**

**Poser** sur la natte une feuille de nori coté brillant en dessous et étaler le riz. Placer sur le dessus une bande de saumon fumé, ajouter concombre et radis noir coupé en bâtonnets.

**Commencer** à enrouler tout doucement, en tenant les ingrédients avec vos doigts. En roulant, resserrer sur la fin en gardant une petite bande qui collera l’ensemble.

**Terminer** d’enrouler et presser pour donner une forme et compacter l’ensemble pour former un rouleau. Couper de façon régulière

**Conseil :** Une fois les rouleaux de makis réalisés, je les enveloppe dans du film alimentaire et je les mets dans le réfrigérateur. Je les coupe juste avant de passer à table.

En utilisant la même recette vous pouvez varier les ingrédients et préparer tout type de makis.

À côté, préparer un petit récipient de wazabi (attention c’est très piquant) et de soja sucré ou salé.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**