

軍艦 *Temaki Sushi* (sushi en forme de cornet)



POUR 2 *temaki*

Riz vinaigré 100g
(soit 50g de riz cru)

Wasabi
(falcutatif)

Nori
½ feuille

GARNITURES DIVERSES

Thon, saumon, Crabe,
Spicy-tuna (thon épicé)

PRÉPARATION

Si vous utilisez des haricots verts ou des asperges vertes, faites-les cuire à l'eau bouillante sans couvrir pour leur donner une belle couleur.

Coupez l'avocat et le concombre en lamelles pas trop fines.

Si vous utilisez des rogues de hareng, faites-les dessaler dans l'eau froide pendant au moins trois heures.

TECHNIQUE

- 1) Prenez un quart de feuille de nori en losange dans votre main gauche (si vous êtes droitier).
- 2) Mettez environ 50g de riz vinaigré au milieu du nori.
- 3) Sur le riz, bien au centre, placez verticalement une grosse crevette et une lamelle de concombre. Repliez les deux côtés du nori pour former un cornet, qui enveloppe la garniture et la laisse un peu dépasser par son ouverture.
- 4) Servez avec du wasabi et de la sauce soja.

Le *temaki* est aussi appelé *suehiromaki* (« roulé à la main »).

Choisissez la garniture que vous voulez,

pourvu qu'elle se croque facilement et puisse être coupée en bâtonnets.

Vous pouvez aussi utiliser du thon blanc mayonnaise ou du thon rouge avec du poireau. Si vous mettez du poisson, par exemple du saumon, mieux vaut hacher, pour le rendre plus facile à croquer.