

Makis au **Maquereau**, citron bergamote et aneth



20 personnes

30 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 118 g** de Filets de Maquereaux Citron bergamote et aneth la belle-iloise
- 150 g** de riz à sushi
- 150 g** d'eau froide
- 2 cuillères à soupe** de vinaigre de riz (20 g)
- 2 pincées** de sel
- 2 pincées** de sucre

Les étapes

- 1- Faire tremper le riz 1h dans de l'eau froide puis le rincer abondamment
- 2- Remettre le riz dans une casserole avec de l'eau froide à couvert et porter à frémissement
- 3- Sans remuer et sans enlever le couvercle, baisser à feu doux 5 min puis 5 min à feu très doux. Laisser reposer 10 min à couvert
- 4- Mélanger le vinaigre avec le sel et le sucre. Verser le riz dans un récipient plus large, puis arroser avec le vinaigre et mélanger Laisser tiédir
- 5- Pour le que le riz ne colle pas trop à vos doigts, plongez-les régulièrement dans un bol d'eau tiède ainsi que les différents ustensiles
- 6- Utiliser une natte à rouler, déposer la feuille de Nori
- 7- Égoutter les filets de maquereaux et garder le jus, puis couper des bâtonnets d'avocat
- 8- Déposer sur la feuille de Nori une couche de riz, puis des morceaux de poisson et d'avocat pour former une bande sur toute la longueur à 4cm du bord environ
- 9- Enrouler le tout avec la natte et presser délicatement pour donner une forme régulière
- 10- Mettre au frais 15 minutes
- 11- Découper avec un couteau fin et humide des petits pavés de 2cm d'épaisseur
- 12- Filtrer le jus des maquereaux et le mettre dans une coupelle

13- Servir les makis accompagnés du jus