



Ingrédients :

- 1 tasse de riz japonais ou riz rond
- 1 ½ tasse d'eau
- 100 g de saumon frais
- 2 feuilles d'algue nori
- 1 avocat
- 1 c. à soupe de graine de sésame
- 3 cl de vinaigre de riz
- 2 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- sauce soja sucrée
- wasabi
- papier cellophane
- tapis à sushi

Préparation :

Laver le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit bien claire puis bien égoutter.

Mettre le riz dans une casserole puis rajouter l'eau, couvrir et laisser reposer le riz à température ambiante pendant 30 minutes.

Faire cuire le riz toujours couvert pendant 3 minutes à feu fort puis 12 minutes à feu moyen. Lorsque le riz est cuit retirer du feu et laisser reposer 10 minutes.

Préparer l'assaisonnement pour le riz, dans un bol mettre 3 cl de vinaigre de riz, 2 c. à café de sucre et 1 c. à café de sel puis mélanger et réserver.

Mettre le riz bien chaud dans un bol puis verser le mélange de vinaigre de riz et mélanger

délicatement, puis couvrir le riz avec un torchon humide et laisser refroidir à température ambiante.

Couper le saumon en lanière d'1 cm environ puis peler et couper l'avocat en fine tranche.

Poser du cellophane sur le tapis à sushi et déposer la feuille de nori coté lisse vers le cellophane puis mettre le riz et étaler sur les $\frac{3}{4}$ en appuyant légèrement. Saupoudrez de graines de sésame et retourner la feuille de nori pour que le riz se retrouve sur le cellophane puis déposer une tranche de saumon et avocat sur la feuille de nori.

Enfin soulever le tapis pour commencer à rouler le maki en faisant une légère pression, ensuite soulever de nouveau et continuer à rouler doucement en serrant bien pour éviter que le maki ne se décolle.

Humidifier la lame de votre couteau puis couper le maki en rondelle de 3 cm environ.

Servir avec la sauce soja sucrée et une pointe de wasabi.

Astuces : vous pouvez varier vos california makis avec différents ingrédients comme le thon en miette ou thon rouge, surimi, œuf, concombre, etc...

Anecdotes : Le California roll « rouleau californien » ou California maki est un type de makizushi, généralement élaboré avec la feuille d'algue à l'intérieur, contenant du concombre, du crabe (ou surimi) et de l'avocat et parsemé sur l'extérieur de graines de sésame ou de tobiko.

Ce type de makizushi est populaire aux États-Unis et son influence est important dans la cuisine fusion. Son nom serait lié à son développement à Los Angeles par des chefs japonais immigrés.