



**Ingrédients :**

- 1 tasse de riz japonais ou riz rond
- 1 1/2 tasse d'eau
- vinaigre de riz
- feuille de soja rose
- 100 g de saumon frais
- 1/2 Concombre
- sucre
- sel
- 1 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.

Éplucher et Couper le demi concombre en lamelle de 1cm de largeur dans le sens de la longueur.

Couper le saumon en lanière d'1 cm environ 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.

Poser la feuille de soja rose sur le tapis à sushi, (humidifier vos main pour éviter que le riz vous colle au main), puis mettre le riz sur la feuille et l'étaler sur les  $\frac{3}{4}$  de la feuille en appuyant légèrement, ensuite garnir avec le concombre et le saumon puis soulever le tapis pour commencer à rouler le maki en faisant une légère pression puis 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.

---

www.woknrolls.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés