



### Ingrédients :

- 200g de riz à sushis
- 400 g de surimi en bâtonnets
- 4 feuilles de nori
- 4 feuilles de laitue
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1/2 c. à café de piment
- 1/2 c. à café de wasabi
- Sauce soja
- gingembre en saumure
- 3 cl de vinaigre de riz
- 2 c. à café de sucre

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.

Coupez les feuilles de nori en deux dans le sens de la largeur. Faites-les rapidement griller d'un seul côté, dans une poêle.

Séchez le surimi avec du papier absorbant, ainsi que les feuilles de laitue.

Coupez ces dernières en deux. Mélangez la mayonnaise avec le piment, le wasabi et les graines de sésame.

Posez une demi-feuille de nori sur la natte en bambou, côté plus large vers vous, répartissez dessus la valeur de 3 cuillerées à soupe de riz, d'une manière régulière, et pressez avec les doigts pour faire adhérer.

Posez une demi-feuille de salade et étalez de la mayonnaise épicée, puis posez le surimi à 3 cm du bord, sur toute la largeur de la feuille.

Roulez la feuille de nori en même temps que la natte, en exerçant des pressions régulières pas trop fortes, jusqu'au bout. Enlevez la natte, coupez les bords du maki pour l'égaliser. Coupez le rouleau en quatre ou six parts égales.