



Ingrédients :

- 2 tasses de riz japonais
- 2 tasses ½ d'eau
- 160 g de thon au naturel en conserve
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 feuille d'algue nori
- ½ c. à café de sel

Préparation

Faites cuire le riz avec l'eau dans un rice-cooker, lorsqu'il est cuit transvasez-le dans un saladier et laissez-le tiédir pendant 10 minutes à température ambiante.

Égouttez le thon et émiettez-le, puis mettez le dans un saladier ajoutez la mayonnaise et le sel mélangez bien le tout soigneusement.

Humidifiez-vous les mains avec un peu d'eau, prenez du riz et faites un petit creux au milieu mettez 1 c. à café de thon à l'intérieur et refermez-le riz par dessus puis formez des bouchées triangulaire ou ronde.

Découpez des rectangles d'environ 3x6 cm dans la feuille de nori, humectez-les avec un peu d'eau puis collez-les en bas ou en haut de chaque onigiri.

Astuces : Ils sont habituellement fourrés d'une prune séchée très salée (umeboshi), mais elle peuvent aussi contenir d'autres ingrédients comme ici le thon.