



California surimi avocat aux deux sésames

Niveau : moyen

Budget : moyen

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Repos : 1 heure, 30 minutes

Ingrédients pour 15 california :

3 feuilles de nori (algues vertes ou noires), 150 g de surimi, 100 g de chair d'avocat, 60 g de graines de sésame mélangées : nature et noir, le jus d'un citron

Pour le riz à sushi: 120 g de riz rond à sushi, 4 cuillerée à soupe de vinaigre de riz (4 cl), 2 cuillerées à soupe de cassonade (25 g), 1 petite cuillerée à café de sel

1. **Préparation du riz :** Rincez le riz puis déposez-le dans un saladier. Recouvrez-le d'eau froide et laissez reposer pendant 1 heure. Dans une casserole, faites chauffer à feu moyen le vinaigre de riz avec la cassonade. Lorsque celle-ci est dissoute, éteignez le feu et laissez refroidir. Egouttez le riz dans une passoire en secouant celle-ci énergiquement. Laissez le riz ainsi pendant 20 minutes. Déposez le riz dans une casserole et recouvrez-le d'eau (15 à 20 cl). Ajoutez le sel et mélangez. Couvrez et portez à ébullition 5 minutes. Mélangez, baissez le feu et faites cuire encore 5 minutes sans couvrir. Ôtez la casserole du feu et couvrez. Laissez reposer 10 minutes. Versez le vinaigre de riz sur le riz et mélangez bien le tout. Laissez refroidir totalement.
2. Coupez la chair d'avocat en bâtonnets. Citronnez-les pour éviter qu'ils noircissent.
3. Sur une natte en bambou, posez une feuille de film alimentaire. Etalez 1/3 du riz en le tassant avec le dos d'une cuillère. Placez dessus 1 feuille de nori. Répartissez sur toute la longueur 1/3 du surimi et des bâtonnets d'avocat.
4. Roulez délicatement la natte sur elle même. Serrez puis déroulez la natte pour obtenir un boudin (laissez le film alimentaire pour que le california reste bien fermé). Réalisez ainsi les autres rouleaux. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
5. Ôtez le film alimentaire et roulez les california dans le mélange de graines de sésame.
6. Coupez délicatement chaque rouleau en tronçons réguliers. Disposez-les sur un plat et servez.

Recette extraite du livre « Apéro et tapas »

Mango

Code : 273398

Prix : 11.50€

