



MAKI SAUMON

ENTRÉE FROIDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 2 verres de riz à sushi (riz rond collant)
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de sel
- 6 portions de La Vache qui rit
- 1 citron vert
- 1 pavé de saumon frais
- 1/2 concombre
- 3 feuilles de Nori
- graines de sésame

Préparation

- 1 Au four à 110°C pendant 20 minutes, cuire le riz en plaque avec 1,5 fois son volume d'eau et le sel.
- 2 Dissoudre le sucre dans le vinaigre. Versez le vinaigre sur le riz encore tiède puis incorporez La Vache qui rit. Râpez le zeste d'un citron vert.
- 3 Dans une feuille d'algue séchée, placez une couche de riz et déposez une lamelle de saumon et de concombre au centre.
- 4 Parsemez de graines de sésame et roulez l'ensemble dans un film alimentaire. Placez au frais au moins 1h.
- 5 Tranchez et servez avec une sauce soja.

