

De l'art de préparer de délicieux

Makis-sushis



Les makis sushis font partie de la grande famille des sushis.

Suivez scrupuleusement, étape par étape, mes recommandations afin que vos makis sushis

1. LEÇON DE MINUTIE : LA PRÉPARATION

Prenez un couteau à sushi ou Yanagiba, une natte à sushi appelée aussi Makisu, et réunissez ces ingrédients :

- 300 g de riz à sushi, un riz rond japonais qui a pour particularité de coller tout en restant ferme après cuisson.
- des feuilles de nori (algue séchée)
- 33 cl d'eau
- une petite tasse de vinaigre de riz



Lavez-vous les mains et placez un récipient rempli d'eau tiède près de vous afin de rincer régulièrement vos doigts car pour exercer cet art, vous devez avoir une hygiène parfaite !

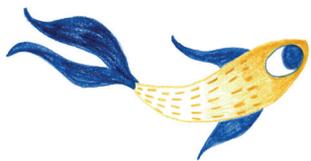
2. LEÇON DE PATIENCE : LE RIZ COLLANT

Le plus important dans la réalisation des sushis, c'est le riz. Alors, préparez-le avec beaucoup d'amour ! Versez de l'eau dans une casserole et portez-la à ébullition. Jetez-y le riz préalablement rincé, puis assurez une cuisson à feu doux jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Laissez reposer 10 mn couvercle fermé, puis mettez le riz dans un récipient.



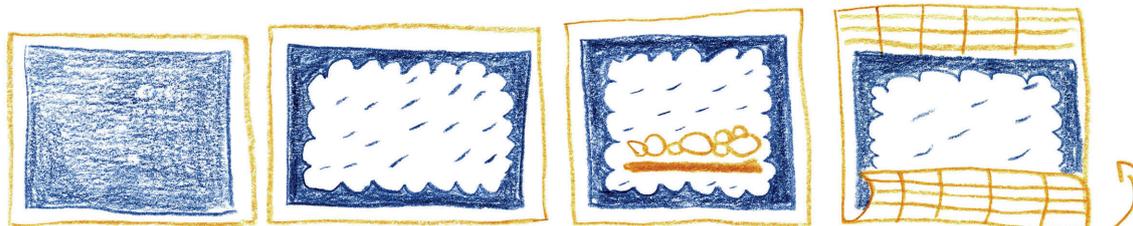
Pendant ce temps, versez le vinaigre dans une petite casserole en ajoutant le sel et le sucre. Mélangez avec un fouet et portez à ébullition. Laissez-le refroidir avant de le verser sur le riz. Mélangez. Rincez vos doigts délicatement.





3. LEÇON DE DESSIN : LA GARNITURE

Avant de vous attaquer à la garniture, déroulez délicatement votre natte devant vous. Respirez profondément puis, posez dessus une feuille de nori, le côté brillant de la feuille reposant contre la natte, et le côté inférieur de la feuille en bord à bord avec la partie basse de la natte.



Disposez le riz en fine couche en laissant une marge de 2 cm sur le haut de la feuille. Appuyez doucement sans forcer avec vos doigts afin de le répartir sur la feuille. Vérifiez qu'il ne déborde pas.

Avec le bout de votre index, prenez du wasabi et étendez-le en un trait de gauche à droite sur toute la longueur de la feuille, comme si vous dessiniez !

Coupez en fines lamelles les légumes en ayant soin de citronner les bâtonnets d'avocat afin qu'ils ne noircissent pas, et disposez-les dessus.

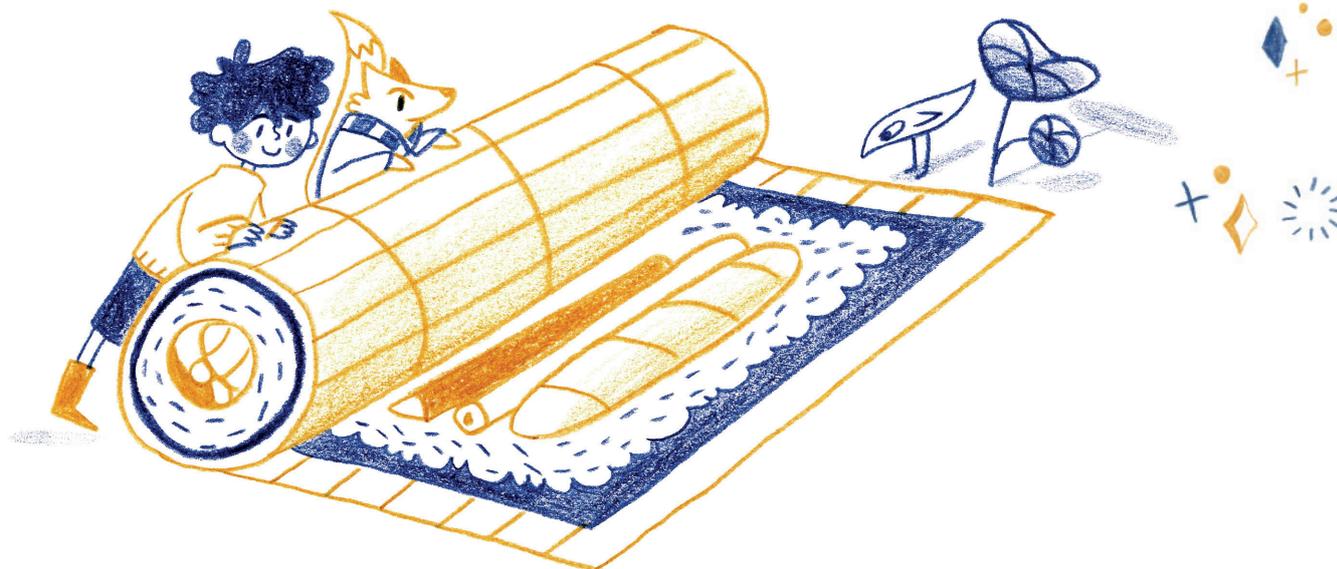


Humidifiez la marge de la feuille dans sa longueur.

Prenez avec vos doigts le bord inférieur de la natte et roulez-la lentement. La feuille de nori doit s'enrouler sur elle-même pour former un rouleau.

Déroulez la natte, prenez le rouleau et posez-le doucement sur une planche à découper. Rincez vos doigts.

Puis admirez votre premier rouleau. Bravo !!



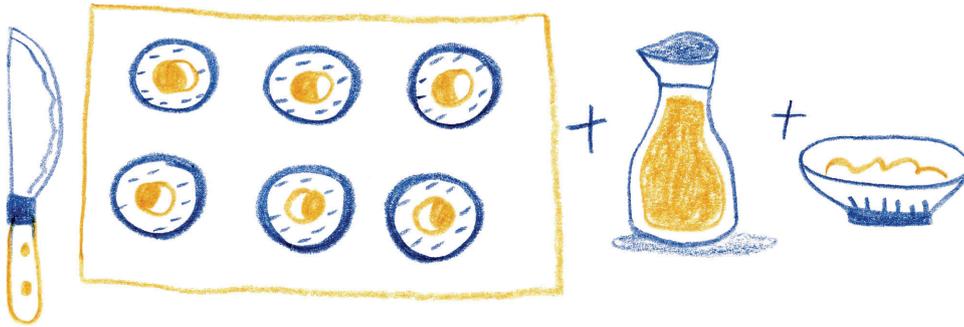


4. LEÇON DE PRÉCISION : LA DÉCOUPE



Prenez votre couteau et coupez le rouleau en son centre. Vous avez désormais deux rouleaux devant vous. Placez-les l'un en dessous de l'autre et coupez simultanément en trois parts égales les deux rouleaux. Vous avez désormais 6 makis sushis prêts à déguster.

Posez-les sur une planche de présentation en bambou ou sur un plat, et fabriquez de nouveaux rouleaux.



Quand tous vos makis sushis sont réalisés, conviez vos parents et amis à les déguster avec de la sauce de soja et quelques lamelles de gingembre en leur précisant surtout de ne jamais mélanger les deux !

Et avant de déposer le plat sur la table, invitez-les à joindre leurs mains, paume contre paume en prononçant le mot **Itadakimasu !** qui veut dire « j'honore ce repas » ou « je reçois ce repas avec reconnaissance ».

ITADAKIMASU !

