



Makis de poisson à La Vache qui rit® et papaye verte

LES RECETTES GOURMANDES

Makis de poisson à La Vache qui rit® et papaye verte



FACILE



PRÉPARATION
0 h 15.



CUISSON
0 h 20.

POUR
16 MAKIS.

Étape 1 : La préparation

Épluchez, puis taillez en fins bâtonnets les carottes.

Concassez grossièrement les cacahuètes.

Épluchez, videz, puis râpez les papayes vertes.

Déposez-la dans un saladier.

Dans ce même saladier, ajoutez le curry, les cacahuètes concassées, la sauce soja et un peu de poivre.

Mélangez bien et maintenez au frais.

Détaillez vos pavés de poisson en gros bâtonnets (comme des frites). Puis, mettez de côté dans une assiette.

Étape 2 : Le riz

Lavez le riz abondamment. Faites cuire le riz et laissez reposer pendant 10 minutes.

Dans un bol, mélangez le vinaigre de riz, une cuillère à soupe de sucre et une pincée de sel.

Mélangez l'ensemble et incorporez-le au riz sans écraser les grains de riz.

Étalez le mélange sur un plateau afin qu'il refroidisse.

Étape 3 : Le montage des makis

Étirez un film alimentaire sur votre planche (ou plan de travail). Déposez une feuille de nori au centre bien à plat (si vous avez un set à sushi, c'est encore mieux !).

Étalez ensuite une fine couche de riz (-1 cm).

Pour que ce soit plus simple, humidifiez vos doigts avec de l'eau pour fluidifier le riz. Laissez une bande libre d'1cm à la fin.

Placez au centre les lamelles de poisson, les bâtonnets de carottes et La Vache qui rit à tartiner.

Serrez bien lorsque vous avez replié une première fois pour que le rouleau soit homogène, puis terminez de rouler en serrant fermement le rouleau pour que le maki tienne et que l'algue recouvre tout le riz.

Coupez ensuite le maki en 3 ou 4 avec un couteau. Répétez l'opération pour les autres feuilles de nori.

Étape 4 : Le dressage

Dans votre assiette, déposez un lit de salade de papaye verte aux cacahuètes, puis dressez vos makis verticalement sur le côté, afin de donner du volume à votre plat.

INGRÉDIENTS

2 barquettes de La Vache qui rit

2 papayes vertes

2 carottes entières

4 feuilles de nori

300 g de marlin frais

8 cl de sauce soja

80 g de cacahuète

2 g de curry

6 cl de vinaigre de riz

200 g de riz à sushi

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

