MAKIS AU NORI

Ingrédients :

4 verres de riz rond spécial makis et sushis
1 tasse de vinaire de riz
100 g de rillettes de thon
1 avocat
1 concombre
Feuilles de nori

Préparation :

Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble et le plonger dans 1,5 fois son volume d'eau bouillante durant 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
Egoutter, laisser refroidir et l'imbiber du vinaigre.
Couper l'avocat et le concombre en lamelles.
Déposer vos feuilles de nori sur une feuille de cellophane puis les recouvrir de riz sur ½ cm d'épaisseur. (Laisser libre 1 cm de chaque bord pour fermer les rouleaux)
Garnir la partie centrale avec l'avocat, le concombre et les rillettes.
Enrouler l'algue en vous servant du papier cellophane et humidifier la bande libre pour assurer la fermeture du rouleau.
Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Recette proposée par Isabelle R
Troc Recettes du 28.01.19 à Lanmodez
D'après une recette you tube https://www.youtube.com/watch?v=q6TISe-skdc