

MAKIS CALIFORNIENS POIVRON MARINÉ, CHAMPIGNONS, SALADE TARTINABLES MERLU BLANC CITRON CORIANDRE



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 1 pot de Tartinables Merlu Blanc Citron Coriandre 140g Cap Océan
- 250g de riz à sushi
- 10cl de vinaigre de riz (idéalement le sucré)
- 2 feuilles d'algue nori coupées en deux dans la largeur
- 2 poivrons orange
- 4 champignons de Paris
- Le jus d'un demi citron
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- Une poignée de mélange de jeunes pousses
- De l'huile d'olive
- Une pincée d'ail en poudre
- Du sel et du poivre
- De la sauce soja pour la dégustation
- Une petite poignée de graines de sésame pour les finitions

MATÉRIEL

- Une natte en bambou pour rouler les makis
- Un autocuiseur de riz
- Un four

RÉALISATION

Commencez par préparer le riz. Rincez le à l'eau claire, égouttez le puis placez-le dans l'autocuiseur de riz, avec environ 375ml d'eau.

Pendant ce temps, préparez les poivrons marinés : Coupez les poivrons en deux, retirez les pépins et placez-les sur une grille allant au four. Faites-les cuire 25 mins dans un four à 180°C. Il faut que la peau du dessus soit très colorée. Une fois cuits, placez-les dans un sachet de congélation encore chauds. Attendez que les poivrons refroidissent puis sortez-les du sachet. Il sera alors plus facile d'enlever la peau. Coupez ensuite chaque moitié en fines lanières. Rajoutez un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et d'ail en poudre. Réservez au frais.

Taillez les champignons en fines tranches, rajoutez le jus de citron, la ciboulette, un peu de sel, poivre et un filet d'huile d'olive, puis réservez au frais.

Une fois le riz cuit (un voyant s'allume sur l'autocuiseur de riz pour prévenir la fin de cuisson), mettez-le dans un saladier assez large, avec le vinaigre de riz et mélangez bien pour l'aérer. Faites refroidir, puis formez des boules de riz d'environ 70g (une boule par rouleau) Sortez du frigo les ingrédients pour le montage : les Tartinables Merlu Blanc Citron Coriandre, les poivrons marinés, les champignons, les jeunes pousses.

Enveloppez votre natte de film alimentaire et préparez un bol d'eau vinaigré.

Mouillez vos mains dans le bol d'eau vinaigré pour empêcher le riz à sushi de coller à vos doigts et étalez une fine couche de riz, de la même taille que la feuille de nori. Attention à ne pas mettre de riz trop prêt du bord de la natte, pour faciliter l'enroulement. Posez la feuille de nori sur le riz, puis étalez horizontalement au milieu de la feuille des Tartinables Merlu Blanc Citron Coriandre, des lanières de poivrons, quelques tranches de champignon et des jeunes pousses.

En commençant par le bord le plus proche de vous, soulevez délicatement la natte et la feuille de nori avec l'aide de vos pouces. Placez vos autres doigts sur la garniture et commencez à enrouler la natte. Continuez et finissez de rouler votre californiana roll tout en exerçant une légère pression sur toute la longueur du rouleau afin de donner à votre rouleau une jolie forme cylindrique. Retirez votre rouleau de la natte, saupoudrez de grains de sésame et coupez.

Servez avec de la sauce soja.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.