

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

# Le Maki du lac sur un carpaccio de radis noir mariné au lemongrass



## Préparation

Bien rincer et cuire le riz selon indication de l'emballage. Peler l'avocat et le concombre puis couper les ainsi que l'omble chevalier en bâtonnets.

Sur votre plan de travail devant vous, disposer la natte à sushis en bambou, un bol d'eau, un bol contenant le riz, l'omble, le concombre et l'avocat ainsi que le wasabi.

Sur la natte, étaler une feuille de nori, mouiller vos doigts et tapisser la feuille d'une épaisseur de 3 mm de riz en laissant en bas, et en haut, un espace libre de 1 cm.

Au centre, disposer une ligne de poisson, d'avocat et de concombre assaisonner avec du wasabi, rouler la natte pour former un rouleau.

Couper des tronçons de 1,5 cm à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Couper le radis noir en fines tranches, disposer sur des assiettes, ajouter le lemongrass haché dessus, assaisonner avec le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive.

Déposer les Makis sur le carpaccio mariné et servir à part du gingembre confit et de la sauce soja.



## Recette pour 4 personnes

8 feuilles de Nori  
200 gr de riz japonais  
200 gr de filet d'omble chevalier  
1 avocat bien mûr  
½ concombre  
10 cl de sauce soja  
Gingembre confit  
Wasabi  
100 gr de radis noir  
Assaisonnement sel poivre  
Qs lemongrass  
Q.s. huile d'olive

