

Guide de Préparation : California Rolls Maison

Matériel indispensable

- Tapis en bambou (makisu)
- Film étirable alimentaire
- Couteau bien aiguisé à lame lisse
- Cuiseur à riz ou casserole à fond épais
- Bol d'eau vinaigrée pour les mains

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300g de riz à sushi (riz rond japonais)
- 350ml d'eau
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 4 feuilles d'algues Nori
- 1 avocat mûr
- 100g de surimi ou chair de crabe
- 1/2 concombre éépépiné
- Graines de sésame grillées

Préparation du riz à sushi

- Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.
- Cuire le riz avec l'eau selon la méthode absorption (environ 15 minutes).
- Mélanger le vinaigre, le sucre et le sel dans un petit récipient.
- Incorporer délicatement ce mélange au riz chaud dans un saladier en bois ou plastique.
- Laisser refroidir le riz à température ambiante en l'éventant.

Assemblage des California Rolls

- Couper l'avocat, le concombre et le surimi en bâtonnets réguliers.
- Recouvrir le tapis en bambou de film étirable pour éviter que le riz ne colle.
- Placer une demi-feuille de Nori sur le tapis.

- Étaler une fine couche de riz sur toute la surface de l'algue.
- Retourner la feuille pour que le riz soit en contact avec le film étirable.
- Disposer les ingrédients au centre de la feuille d'algue.
- Rouler fermement en utilisant le tapis pour donner une forme cylindrique.
- Saupoudrer de graines de sésame et couper le rouleau en 8 tronçons égaux avec un couteau humide.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement avec de la sauce soja, du wasabi et du gingembre mariné.
- Humidifiez la lame de votre couteau entre chaque coupe pour obtenir des bords nets.
- Conservez au frais si vous ne les consommez pas tout de suite, mais ne dépassez pas 24h.