



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



MAKIS D'ABONDANCE



1h de préparation

INGRÉDIENTS

500 g de riz rond (type Arborio)
66 cl d'eau
7 cl de vinaigre de riz
20 g de sucre en poudre
10 g de sel fin
100 g de saumon
200 g de carotte
1/2 concombre
1 avocat
100 g d'Abondance
4 feuilles d'algue nori
Sauce soja

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Lavez plusieurs fois le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire, égouttez-le et faites-le cuire à couvert avec 66 cl d'eau.

Mélangez dans un bol le vinaigre de riz, le sucre et le sel, ajoutez ce mélange au riz et laissez refroidir.

Enlevez les arrêtes du saumon, épluchez les carottes, le concombre et l'avocat, taillez tous les éléments en bâtonnets très fins.

Détaillez l'Abondance en bâtonnets légèrement plus gros que les précédents.

Pour le montage, sur un tapis à sushis, **disposez** sur une feuille de nori le riz, puis intercalez des bâtonnets de carotte, de concombre, de saumon, d'avocat et d'Abondance, formez un rouleau et placez au frais une dizaine de minutes. On peut utiliser du film alimentaire sur le tapis à Sushis.

Découpez en tronçons et servez avec de la sauce soja sucrée ou salée.