



MAKIS DE NOËL FROMAGE FRAIS AVOCAT

INGRÉDIENTS POUR 3 PERSONNES

- 150g de riz rond
(ou riz spécial dessert)
- 3 feuilles d'algues nori
- Du fromage frais à tartiner
- 2 kiwis de France
- 1 avocat mur à point
- Sel, poivre
- Graines de sésame
- Œufs de lompe ou caviar

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 15 MIN

TEMPS TOTAL : 40 MIN

PRÉPARATION

- Rincer le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau devienne moins blanche.
- Le cuire ensuite dans deux fois son volume d'eau à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit totalement absorbée. Gouter le riz pour vérifier la cuisson, il doit être bien cuit. Il est également possible d'utiliser un cuiseur vapeur spécial riz pour la cuisson de celui-ci.
- Laisser refroidir pendant 1 bonne heure au frais. Une fois le riz bien froid, en déposer sur les $\frac{3}{4}$ d'une feuille d'algue (face lisse coté plan de travail). Bien le tasser afin que celui-ci colle à la feuille.
- Éplucher les kiwis et l'avocat puis réaliser de fines tranches.
- Ajouter en bas de la feuille la garniture dans le sens de la largeur : le fromage frais, les tranches de kiwis et l'avocat. Il est également possible d'ajouter du saumon pour une version non végétarienne.
- Saler et poivrer légèrement, ajouter des graines de sésame si souhaité.

Place au roulage :

- Il faut tenir le bas de la feuille d'algue à l'aide des pouces tout en maintenant la garniture en place avec les doigts (imaginez que vous tenez le guidon d'un vélo pour la position des mains), puis rouler une première fois en prenant bien la garniture coincée sous la feuille d'algue. Bien serrer avec vos mains pour coller le tout.
- Continuer à rouler délicatement, jusqu'à arriver au bout de la feuille. Humidifier la chute de la feuille d'algue pour coller le bord en dessous du rouleau.
- Placer les rouleaux au réfrigérateur. Juste avant de servir, découper les makis avec un couteau plat bien aiguisé en commençant par le milieu du rouleau puis en allant vers les bords. Servir avec du caviar ou des œufs de lompe pour Noël.

