

Maki, Crevette tempura, concombre, crème de vinaigre balsamique |

Recette pour 12 Tapas

Description

Rouleau (Maki), aux crevettes en tempura

L'astuce du chef

Le bon dosage des quantités à mettre dans le rouleau, sera en grande partie la réussite d'un beau rouleau uniforme.

Ingrédients

Le riz

- 500 Ml Riz à grain rond à sushi
- 120 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 750 Ml Eau

Le Maki

- 12 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 6 Feuille(s) Algue nori
- 400 Gr Concombre

Tempura

- 300 Ml Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Pincée(s) Poivre noir du moulin
- 15 Ml Oeuf entier
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 100 Ml Bière blonde

Finition

- 1 Cuil. à soupe Caramel de balsamique

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Cuisson du riz

Dans un cuiseur à riz rincer le riz 3 fois à l'eau claire et froide.

Bien égoutter, lors de la cuisson, ajoutez le volume d'eau que de riz. Cuire 45 minutes, peu importe la quantité de riz que vous avez à cuire. Retirez le riz une fois cuit et y ajouter le vinaigre de riz assaisonné.

Brassez très délicatement jusqu'à l'absorption complète du vinaigre par le riz, laissez reposer quelques minutes.

Voilà, votre riz est prêt!

Tempura

Mélangez tous les ingrédients secs, la farine blanche, le sel et le poivre noir.

Formez un puits, ajoutez-y l'œuf, le jus d'un citron et la bière (moi, je préfère la rousse). Mélangez le tout et rectifiez avec de l'eau selon la consistance voulue.

Gardez le tempura au frigo avant usage, cela permet de créer un choc thermique au moment de frire.

Le montage du Maki

Coupez le nerf et étirez les crevettes pour qu'elles soient longues et droites. Trempez dans le tempura, ensuite dans le Panko et frire à haute température jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez sur une plaque recouverte de papier essuie-tout.

Taillez les feuilles d'algue en 2.

Placez la feuille de nori sur la longueur.

Étendre le riz en laissant une bande de 1 pouce sans riz. Ajoutez les crevettes tempura et le concombre. Roulez, serrez et coupez le maki en 4.

Finition

Finalisez le Maki avec un filet de caramel crémeux en décoration sur le dessus.

Bon appétit!