

Maki de carotte et de Brie de Meaux (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 8 personnes

Difficulté : difficile

Ingrédients :

150 g de riz vinaigré pour Sushi

1 feuille de Nori

1 carotte

80 g de Brie de Meaux ou Brie de Melun

Un peu de Wasabi



Préparation :

Lavez et faites cuire la carotte.

Coupez la à l'aide d'un couteau bien affuté, en bâtonnets assez fins dans le sens de la longueur.

Faites de même avec le Brie de Meaux ou Brie de Melun.

Coupez la feuille de Nori perpendiculairement aux marques de séchage.

Étalez le riz sur une des demi-feuille, du bout des doigts, en le répartissant sur toute la surface de la feuille.

Soulevez la feuille ainsi garnie par les bords supérieurs.

Humidifiez la natte légèrement et retournez l'ensemble à cet endroit d'un geste alerte.

Puis faites coïncider le bord inférieur de la feuille avec le bord inférieur de la natte.

Étalez une ligne de Wasabi du bout du doigt au milieu du riz sur toute la longueur.

Disposez par dessus un bâtonnet de carotte et un bâtonnet de Brie de Meaux ou de Brie de Melun.

Soulevez le bord inférieur et recourbez le jusqu'à une ligne imaginaire située à 5 mm du bord supérieur.

Remontez la natte pour dégager le rouleau et le faire rouler en avant.

Refermez la natte en appuyant sur toute la longueur avec vos doigts pour raffermir l'ensemble.

Votre rouleau est prêt.

Coupez en 8 morceaux.

Suggestion :

Pour le trancher, n'hésitez pas à essuyer votre lame dans une serviette humide entre chaque découpe.
Régalez vous...