Maki de saumon à ma façon

Le maki est une spécialité culinaire japonaise qui se présente sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des légumes.

Je vous le propose aujourd'hui d'une manière plus originale, sans riz, réalisé avec du poisson cuit avec une farce fine au saumon enroulée de feuille de chou et un insert de saumon aux algues nori le tout servi tiède avec une petite sauce japonaise faite maison…

Pour la version Thermomix de la recette CLIQUEZ ICI



Maki de saumon à ma façon

Matériel

- Pour le zeste de citron et la gousse d’ail je vous conseille de vous équiper d’une râpe Microplane qui vous donnera une pulpe râpée ou un zeste d’une extrême finesse et amènera ainsi une saveur plus subtile à votre plat



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de filet de saumon coupé en 4 morceaux rectangulaires de 1 cm de large et 15 cm de long de manière à avoir de long bâtonnets
- 400 g de filets de saumon sans la peau coupé en gros morceaux
- 70 g d’échalote

- 10 g de vin blanc
- 10 g de beurre
- 5 g de curry
- 50 g de crème liquide entière
- 1 blanc d’œuf (25 g)
- Sel poivre
- un gros chou pointu
- des feuilles de nori; vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander en cliquant sur la photo



Automotive parts bumper,Séchées pour 10 feuilles 26g F

Pour la vinaigrette

- 20 g d’huile d’olive
- 5 g d’huile de sésame
- 5 g de vinaigre de riz

- 15 g de soja sucré
- une gousse d’ail râpée et le zeste d’un citron
- graines de sésame

Préparation

- Prélevez quelques feuilles de chou et ôtez la partie centrale un peu dure.



Prélevez les feuilles de chou

- Faites bouillir de l’eau dans une grande casserole et blanchissez les feuilles pendant une à deux minutes pour les ramollir. Egouttez-les et placez-les immédiatement dans un récipient d’eau bien froide pour arrêter la cuisson. Egouttez-les ensuite sur un torchon propre. Réservez.



Faites blanchir les feuilles de chou

- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette et râpez l’ail et le zeste par-dessus. Mélangez réservez.



Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette

- Ciselez l’échalote.



Ciselez très finement l’oignon rouge

- Dans une casserole faites cuire l’échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc jusqu’à ce que les échalotes soient translucides. Réservez au frais: les échalotes doivent être froides quand vous les utiliserez pour la farce fine de saumon.



Dans une casserole faites cuire l’échalote avec 10 g de beurre, le curry et le vin blanc

- Versez dans votre mixeur les 400 g de saumon avec les 50 g de crème, le blanc d’œuf et les échalotes refroidies. Mixez jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez au frais.



la farce fine est prête à être assaisonnée

- Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori de 15 cm de large. Réservez.



Enroulez les 4 bâtonnets de saumon dans une feuille de nori

- Sur une feuille de film alimentaire étalez les feuilles de chou en formant un carré de 15 cm sur 15 cm ; étalez 1/4 de farce de saumon par-dessus; et placez le bâtonnet de saumon entouré de nori à l'extrémité du carré sur la farce. Roulez bien serré dans le film alimentaire et réalisez ainsi 4 makis.



Préparez les makis

- Roulez et serrez pour former une ballotine. Recommencez l'opération pour former 4 ballotines. Placez au frais.



Roulez et serrez pour former une ballotine

- Tranchez les ballotines et servez en entrée tiède ou froid avec la vinaigrette et un peu de feuilles de chou cru ciselées. Saupoudrez de graines de sésame.



Maki de saumon à ma façon