

N°86



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Maki-Verrine



Recette extraite de l'ouvrage Verrines toutes fraîches! de José Maréchal -
Photographies de Akiko Ida - éditions Marabout

NICOLAS

Préparation + Cuisson : 40 min - Réfrigération : 1 h

Pour 6 à 8 verrines

2 verres de riz rond | 20 cl de vinaigre de riz | 1 petite c à soupe de sucre semoule | 1 petite c à café de sel | 6 feuilles d'algue nori | 120 g de saumon | 120 g de thon rouge | Sauce soja | wasabi | gingembre au vinaigre à votre convenance

Faire cuire le riz dans 2 verres et demi d'eau jusqu'à ce qu'il l'ait totalement absorbée. Pendant ce temps, mélanger le vinaigre, le sucre et le sel dans une poêle et chauffer doucement pour dissoudre le sucre. Lorsque le riz est cuit, verser dessus le mélange au vinaigre, mélanger très délicatement et laisser tiédir.

Couper le thon et le saumon en petites lanières pas trop épaisses, les réserver au frais.

Étaler une feuille d'aluminium sur la table, y poser les feuilles de nori en pile (côté lisse en dessous), humidifiées à l'aide d'une éponge propre trempée dans un peu d'eau tiède. À l'aide d'un des verres, marquer avec la pointe d'un couteau les contours de deux disques puis les découper avec des ciseaux.

Monter les verrines en alternant, disques de nori, riz (bien tassé), saumon et thon.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Accompagner de sauce soja, wasabi et/ou gingembre au vinaigre.

- Nez : de groseille, de grenade, de mangue.
- Bouche : corsé, rond, enveloppé.



le conseil de votre caviste :

Marqués de Cáceres DOC 2007 Espagne rosé

Et aussi :

Villa Masetti Pinot Grigio
Venezie IGT 2007 Italie blanc

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION