



Mak-beef

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level: 

Stuff

500 gr Riz japonais
550 cl Eau
10 cl Vinaigre de riz
16 gr Sucre
5 gr Sel
10 Feuilles de nori
10 gr Sésame Blanc
50 gr Noix de Cajou

1 Carotte
50 gr Pousse de Soja
100 gr RumSteck
1 Kiwi
5 cl Sauce soja
1 CAC Wasabi
10 Cl Huile d'olive

Cook

- I Pour le rumsteck tailler le en bâtonnets à la taille de la largeur d'une feuille de nori. Éplucher, et tailler en fine julienne la carotte, dans une casserole avec le l'huile chaude faire suer les pousses de soja. Piler les noix de cajou et les mélanger au sésame.
- II Pour la sauce, éplucher le Kiwi et récupérer la chaire, mixer la puis passer la à travers un tamis. Ajouter au liquide le wasabi, la sauce soja et monter le tout à l'huile d'olive assaisonner.
- III
- IV Pour le riz, laver le jusqu'à ce que l'eau devienne claire (3 fois), puis l'égoutter et le mettre dans une marmite. Ajouter l'eau, couvrir et porter à ébullition, puis laisser bouillir pendant 2 à 3 min. Cuire ensuite à feu doux pendant 12 min environ. Éteindre le feu et laisser le riz reposer durant 10 min à couvert. L'éta-
ler ensuite sur une plaque, puis l'éventer pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante.
- V Dans une casserole mélanger le vinaigre de riz, le sucre et le sel et porter à ébullition le mélange. Ajouter ce mélange au riz et remuer délicatement à l'aide d'une spatule afin d'aérer le riz. Réserver ensuite le riz, recouvert d'un torchon humide, à température ambiante.

Une fois le riz froid déposer une feuille d'algues sur un tapis en bambou ou en silicone, le côté granuleux en haut. Étaler dessus une fine couche de riz sur la moitié de la feuille, puis disposer les bâtonnets de boeuf, la julienne de carotte et les pousse de soja au centre du riz. Rouler ensuite le tout à la main pour obtenir un rouleau, puis compresser ce dernier à l'aide du tapis pour en chasser les bulles d'air.

FINISH
HIM

Couper les extrémités du maki puis le couper en tronçons de 2 cm environ à l'aide d'un couteau mouillé, puis parsemer les makis de noix de cajou et de sésame puis ajouter la sauce pour déguster.

LE  EUILLET

Imprégnée des codes du design et inspirée de l'architecture, la maroquinerie intuitive proposée par Le Feuillet se distingue par son interaction entre l'homme moderne et l'objet. Subtil mélange entre le « savoir-faire » artisanal français et une solide vision produit, son gage de qualité est aussi la promesse d'une esthétique urbaine et intemporelle.