

California rolls



Ingrédient :

- 900 g de riz de sushi
- 3 feuille d'algue nori
- 1 avocat
- 6 bâtons de surimi

Préparation :

Mettre l'algue sur la natte à sushi. Couper les feuilles en 2. Étaler du riz sur la feuille de nori avec les mains humides. Mettre un film alimentaire sur le riz. Retourner la feuille de nori avec son riz. Faire une ligne d'avocat et bâtons de surimi sur la longueur. Enrouler la feuille. Mettre de la chapelure sur une assiette plate et rouler le rouleau dessus. Couper le rouleau en deux puis chaque moitié en trois. Renouveler l'opération.

Remarque il est possible de mettre ce que l'on veut comme garniture. Pour le contour, on peut mettre des morceaux de chips concassé, des céréales, des cacahuètes ou des noix de cajou concasser....