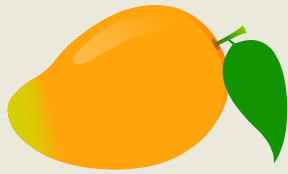


coriandre



mangue



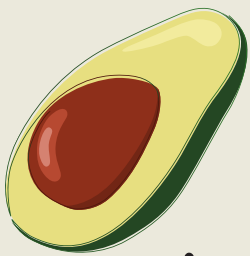
poivrons



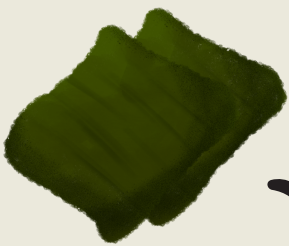
carottes



crevettes  
cuites



avocat



nori



fromage  
philadelphia

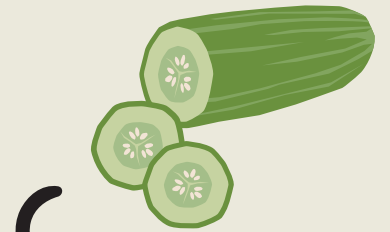


sesame

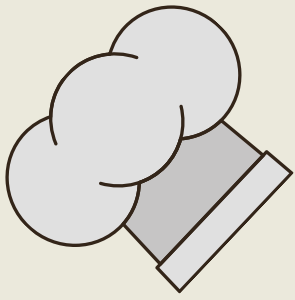
# SUSHIS ET



# MAKIS



concombre



## Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de riz à sushi
- 500 ml (2 tasses) d'eau froide
- 75 ml (1/3 tasse) de vinaigre de riz naturel
- 10 ml (2 c. à thé) de sel
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- 8 feuilles de nori
- 10 crevettes cuites
- 175 g de fromage Philadelphia
- 2 avocats tranchés finement
- 2 poignées de légumes tranchés horizontalement ( concombres, mangue, poivrons ,carottes..)



## Préparation



**Préparation :**  
**30 minutes**



**Cuisson :**  
**20 minutes**



**8 personnes**

- Mettre le riz dans un grand bol et le recouvrir d'eau froide. Mélanger 30 secondes à l'aide d'une cuillère en bois ou avec les mains, puis jeter l'eau. Répéter l'opération 4 ou 5 fois jusqu'à ce que l'eau reste claire. Cette opération a pour but d'enlever l'excédent d'amidon du riz.
- Dans un cuiseur à riz ou une casserole, cuire le riz en suivant les instructions indiquées sur l'emballage.
- Dans un bol, mélanger le vinaigre de riz, le sel et le sucre jusqu'à dissolution complète.
- Ajouter ce mélange au riz cuit. Bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois. Faire un trou au centre du riz afin pour qu'il refroidisse plus rapidement.
- Bien mélanger tous les ingrédients de la garniture, puis garnir les feuilles d'algue de riz bien tapé et de la garniture aux crevettes par-dessus.
- Rouler sur le tapis, puis laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
- Couper en morceaux d'un cm environ.