



Maki de Noël

Lionel Navis

Pour les pois d'angole :

- 200g de pois d'angole
- 257g de crème liquide
- 50g de giromon
- 50g de lard fumé
- Du thym

Pour le porc :

- 250g de porc à roussir
- oignons
- ail
- 1/8 c.c de sel
- 6 c.à.s de sauce de soja
- 20 ml de vinaigre de riz
- 250 ml d'eau
- sel, poivre

Pour le riz :

- 225g de riz blanc à grains ronds

Pour la garniture:

- 30g de graines de sésame
- 3 feuilles de nori

Préparation :

- Les pois d'angole:

Cuire les pois d'angole dans de l'eau pendant une heure. Il est possible de rajouter lard et le giromon, l'oignon et le thym pendant 1 heure. Mixer pour obtenir une mousseline et en garder un peu non mixé.

- Le porc:

Couper le porc en petits morceaux. Faire revenir le porc avec les épices et laisser mijoter. Pour plus de saveur, vous pouvez rajouter du vinaigre de riz et de la sauce soja.

- Le riz:

Cuire le riz selon les instructions.

- Montage des makis:

Étaler une feuille de nori. Déposer une couche de riz, puis de pois d'angole et de porc. Rouler le maki à l'aide d'un tapis à sushi. Enrober les makis dans de la farine, d'œuf puis de la chapelure et frire.