

Maki au tofu et à l'avocat

Préparation : 30 min

Cuisson : 16 min

Repos : 1 h

Quantité : 28

Ingédients

- 200 g de riz
- 35 cl d'eau
- 20 g de sucre
- 3 cl de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de sel
- 1 avocat
- 160 g de tofu à la japonaise
- 4 feuilles d'algues nori

Préparation

Rincer le riz.

Faire bouillir le riz et l'eau pendant 4 min.

Couvrir et laisser cuire pendant 12 min.

Ajouter le sucre, le vinaigre de riz et le sel.

Étaler le riz dans une assiette.

Laisser refroidir.

Couper l'avocat et le tofu en lamelles.

Étaler le riz sur une algue nori.

Répartir le tofu et l'avocat.

Rouler l'algue nori.

Mouiller le bord et refermer le rouleau.

Découper les extrémités.

Détailler le rouleau en makis.

Catégorie : Pâtes & Riz

Samedi 18 mai 2019

mimmydou.fr