

## Maki au goberge et concombre

16 morceaux

### Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ tapis à sushi

### Ingrédients :

- ❖ riz à sushi cuit
- ❖ ¼ concombre
- ❖ 2 bâtonnets de goberge à saveur de crabe
- ❖ 2 feuilles d'algues nori
- ❖ au goût moutarde wasabi

### Méthode :

#### Couper le concombre en fines juliennes

Couper la peau du concombre à 2mm, puis couper finement sur la longueur.

#### Rouler les makis

À l'aide d'une paire de ciseaux, couper l'algue nori au tiers. Recouvrir le tapis à sushi d'une pellicule plastique.

Déposer l'algue nori sur le tapis à sushi, le côté brillant de l'algue en dessous. Humecter les mains, puis déposer un peu de riz sur l'algue en le pressant. Déposer quelques juliennes de concombre et un morceau de goberge coupé en deux sur le sens de la longueur en laissant une petite bande libre en haut de l'algue. Parsemer un peu de moutarde wasabi à l'aide du doigt.

Rouler le maki sur lui-même en utilisant le tapis en prenant soin de bien serrer le tout.

Trancher en morceaux de 2 cm.

Variante : On peut utiliser de la vraie chair de crabe, soit 100g.