

Makis Sancerre

Accord du sommelier



Un Sancerre rosé accompagnera parfaitement ces makis préparés avec des produits locaux.

Servir entre 10 et 12°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 8 tranches (120 g) de Jambon de Sancerre (jambon fumé)
- 1 Crottin de Chavignol (80 g)
- 4 feuilles de laitue
- 30g de lentilles vertes du Berry
- 1 grosse pomme de terre (environ 120g)
- 30 ml de Sancerre blanc
- 1 cuillère à café d'huile
- Sel et poivre

Ingrédients pour les makis :

- 550g de riz japonais ou riz à sushi
- 600ml d'eau (de préférence assez douce style Volvic)
- 50ml de Sancerre rouge
- 4 feuilles de Nori (feuilles d'algues séchées)

Pour le vinaigre à sushi :

- 50ml de vinaigre de vin rouge
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de sucre

Pour le mayonnaise wasabi et sauce soja :

- 1 cuillère à soupe et demie de mayonnaise
- Quelques gouttes de sauce soja
- Un peu de wasabi

PRÉPARATION

1. Découpez le crottin de Chavignol en tout petits morceaux.
2. Lavez et séchez la laitue. Les feuilles doivent être assez grandes pour être roulées.
Cuire les lentilles dans de l'eau salée pendant 15 minutes. Elles doivent être assez fermes pour ne pas s'écraser. Bien les égoutter.
Coupez les pommes de terre en allumettes, rincez-les à l'eau et égouttez-les. Frire les allumettes à l'huile dans une poêle à feu vif pendant une minute. Ajouter le vin blanc et cuire jusqu'à ce que le vin soit évaporé, assaisonnez avec sel et poivre (les pommes de terre doivent être fermes et légèrement croustillantes à l'intérieur).
Mélangez les ingrédients pour le vinaigre à sushi, le sucre et le sel devant être complètement dissous dans le vinaigre.
3. Placez le riz dans un bol, rincez rapidement avec de l'eau puis avec vos mains lavez le riz à l'eau avec de larges mouvements circulaires. Changez l'eau et répétez l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire. Rincez et égouttez le riz dans une passoire.
Placer le riz lavé dans une casserole dont le couvercle est parfaitement ajusté, verser l'eau et le vin rouge et laisser reposer une heure. Après une heure, mettre la casserole, sans couvercle, sur un feu moyen. Quand l'eau commence à bouillir, mettre le couvercle, réduire le feu et laisser mijoter pendant 15 minutes. Vérifier rapidement si toute l'eau a été absorbée, remettre le couvercle et cuire encore quelques minutes. Couper le feu et laisser reposer 10 minutes.
4. Après 10 minutes, enlever le couvercle et aérer le riz en le mélangeant délicatement. Ajoutez les lentilles et versez le vinaigre à sushi, continuez à mélanger « délicatement » en faisant attention à ne pas écraser le riz. Mettre le riz dans un saladier et laissez le refroidir.
 - 4-1. Mettre une feuille de nori sur la natte à sushi. Si vous n'avez pas de natte à sushi, vous pouvez mettre la feuille de nori directement sur la table. Mettre le quart du riz sur la feuille de nori et l'étaler aux quatre coins de la feuille en pressant doucement.
 - 4-2. Placez du film alimentaire plus large que la feuille de nori sur le riz. Retourner afin que la feuille de nori se retrouve sur le dessus.
 - 4-3. Disposez une feuille de laitue sur la moitié de la feuille de nori, étalez un peu de mayonnaise wasabi-sauce soja, puis disposez le jambon fumé, le crottin de Chavignol et les pommes de terre.
 - 4-4. Roulez le maki en partant du bord le plus proche de vous.
5. Laissez le maki reposer la « couture » en dessous. Puis, coupez-le en tranche, film alimentaire toujours en place (utiliser un couteau bien aiguisé, lame humidifiée, en coupant d'avant en arrière comme avec une scie, vous pouvez également utiliser un couteau à pain). Enlevez le film alimentaire et servez.

