

Makis de homard à la mangue et au picillos



Ingédients pour 2 personnes :

- 1 homard de 600g
- 1 peu de bouillon de poule (1/4 de tablette)
- Du thé fumé “Lapsang Souchong”
- 1 peu de gingembre en poudre
- 4 cuillères à café de citronnelle moulue
- 1 feuille de riz (gallettes de riz asiatique)
- 1 feuille de nori (algue noire qui est utilisée pour la réalisation des sushis japonais)
- 100 g de mangue
- 1 picillos
- 1 citron vert
- 1 peu de coriandre fraîche.

Procédé :

1. Faire cuire le homard au “cuit-vapeur” pendant 10 minutes (quand la vapeur est chaude).
2. Dissoudre le bouillon dans 20 cl d’eau chaude (du bouillon maison est évidemment meilleur), puis y faire infuser le thé dans une boule à thé pendant 5 minutes environ, enfin, ajouter la citronnelle. Mélanger et réserver.
3. Humidifier la feuille de riz entre deux torchons humides.
4. Poser cette galette sur une natte en bambou; (si vous avez, car cela facilite le roulage du maki).
5. Poser la feuille de nori sur la galette. Humidifier légèrement la feuille de nori.
6. Déposer une tranche de mangue fine ainsi que le picillos également en tranche fine.
7. Saupoudrer un peu de gingembre, ajouter la queue du homard (débarrassé de sa carapace), puis ajouter un peu de zestes de citron vert ainsi que de la coriandre hachée.
8. Former un rouleau. Un peu comme un rouleau de printemps !
9. Mettre au froid.
10. Au moment de servir, réchauffer le bouillon, couper le rouleau en tronçons.
11. Servir le tronçon dans un petit bol, sur lequel vous verserez le bouillon une fois à table.
12. Déguster ensuite les pinces avec le bouillon.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr

