

Makis california rolls, fromage frais, ciboulette et olives

Et pourquoi pas des makis california rolls avec des **olives** ? Un mélange de cultures et de goûts qui ravira vos papilles comme il a ravi Nathalie du blog [Envie d'apéro](#) ! Alors laissez-vous tenter par une alliance de saveurs méditerranéo-japonaises ☐ Pour accompagner ces makis des plus originaux et aller un peu plus loin dans l'association de saveurs, vous pourrez proposer, dans une petite coupelle, nos [Olives Apéro à la Grecque](#). Les petites herbes de Provence qui les parfument et la texture de l'olive confite sublimeront ces petites mises en bouche.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 30 Min

Ingrédients

- 20 ml de vinaigre de riz
- 10 g de sucre
- 1 barquette de fromage frais nature
- 250ml d'eau
- 225 g de riz à sushi
- 1 c.a.s de vinaigre de vin
- 1 petit bol d'eau tiède
- Quelques brins de ciboulette
- 1 sachet d'[olives noires en rondelles](#)
- 1 sachet d'[olives vertes en rondelles](#)
- Quelques graines de sésame

Préparation du riz à sushi

Commencez par laver le riz à l'eau froide plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire. Laissez-le ensuite égoutter 20 à 30 min.

Ajouter l'eau et le riz dans une casserole avec un couvercle totalement hermétique. Portez le tout à ébullition sans jamais retirer le couvercle. Prolongez la cuisson de 5 min.

Baissez le feu et laissez cuire encore 10 min. Soulevez à présent le couvercle et laissez à feu doux encore 10 min.

Faites chauffer le vinaigre, le sel et le sucre dans une autre casserole sans que le mélange ne bouille. Une fois que le sucre s'est parfaitement incorporé à l'eau, vous pouvez réserver.

Préparation des makis californias rolls

Mélangez le fromage frais nature avec la ciboulette ciselée. Réservez dans une poche à douille.

Versez 1 c.à.s de vinaigre dans un bol d'eau et mélangez. Couvrez le **makisu** (natte formée à l'aide de tiges de bambou) avec une couche de film plastique. Trempez vos mains dans le bol d'eau à chaque fois que vous prenez le riz, pour qu'il ne colle pas à vos doigts.

Prendre **1/6 ème** de la quantité de riz (75g) puis étalez de manière homogène le **riz à sushi** sur une surface rectangulaire de 20 x 10 cm environ.

À l'aide de la poche à douille, formez une ligne, d'environ 1 cm de largeur, du mélange fromage et ciboulette au centre de la couche de riz.

En commençant par le côté le plus proche de vous, saisissez l'extrémité du **makisu** avec vos pouces et vos index. Posez les autres doigts sur la garniture pour la maintenir en place pendant que vous roulez la farce vers le centre de la couche de riz tout en veillant à ne pas coincer le bord du film plastique à l'intérieur du rouleau.

Soulevez légèrement le **makisu** et terminez de rouler vers l'avant. Tenez fermement le rouleau afin de bien sceller le **sushi**. Roulez-les dans les graines de sésame.

Renouvelez l'opération pour les 5 rouleaux restants. Vous obtenez ainsi 6 rouleaux de **maki californias**. Retirez le film plastique. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, propre, et légèrement humidifié à l'aide d'un torchon mouillé. Coupez chaque rouleau en 2, puis en 3. Vous obtenez ainsi 6 pièces par rouleau.

Déposez une rondelle d'**olive** au milieu en appuyant légèrement. Veillez à essuyer le couteau entre chaque découpe.

Présenter les **makis californias rolls**, avec une coupelle de sauce de soja, sucrée ou salée.

Consultez d'autres recettes apéritives originales

Roulés d'aubergine, parmesan, pignons de pin et Olives Apéro Antipasti

Crostinis au thon et Olives Apéro antipasti à l'artichaut

Salade en verrine de fraises et billes de concombre – Olives Apéro Cocktail Gourmand

Verrines de pastèque, concombre, féta et olives apéro à l'ail