

# Gastronomie chinoise

Animé par Mme COLLI Lin.

Mardi 25 novembre 2014.

## Déclinaison de sushis.

Maki ou Temaki :

Couper tranches de filets de poulet ou de dinde en lamelles fines, mettre dans un cul de poule, ajouter du saké ou du whisky, du sel, du poivre, un blanc d'œuf et 1 cas de maïzena.

Torréfier des graines de sésame dans une poêle sur feux doux. Eplucher et couper en fines lamelles une carotte, cuire dans de l'eau bouillante pour le maki ou cru pour le Temaki.

Eplucher et couper en fines lamelles un concombre en ôtant le cœur. Eplucher et couper un avocat. Cuire le poulet pané dans un bain d'huile à 160°C. Variante avec des crevettes.

Cuire 1 kg de riz à l'eau, égoutter et ajouter dans le riz chaud une cas de sel, 5 cas de sucre, 10 cas de vinaigre de riz.

Pour les makis : étaler une feuille d'algue séchée, mettre du riz et appuyer, il faut pas que ce soit trop épais. Ajouter de la carotte, du concombre et du poulet, rouler serré, puis couper en rondelles.

Pour les témakis : faire un cornet avec les ingrédients au milieu.

Pour les sushis : faire une boule de riz avec du papier film.



**Makis**



**Temaki**



**Sushis**