



## Temaki Sushi de thon

25/11/2014 à 14h04

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 1 personne(s)

### Ingrédients :

- 150 g de riz à sushi
- 4 feuilles de nori
- 250 g de thon cru
- 1 avocat (à découper en lamelles)
- ½ concombre
- 1 carotte (à découper en lamelles)
- 100 g de radis daikon (radis japonais)
- Quelques graines de sésames

### Préparation :

- Préparez le riz pour faire les sushis;
- Enlevez la peau du concombre, coupez chaque extrémité et séparez-le en deux dans la longueur. Retirez les graines et coupez des fines lamelles. Idem pour l'avocat;
- Pour les feuilles de nori, coupez-les en deux, dans le sens de la longueur;
- Prenez une des demi-feuilles de nori dans la paume d'une main, en positionnant son côté le plus brillant vers le bas;
- Passez un peu d'eau vinaigrée dessus et prenez une poignée de riz à sushi dedans. Mettez le riz sur la feuille de nori, plutôt sur le côté gauche de la feuille, dans une forme de carré, sur 1/3 de la surface totale à peu près;
- Sur le riz, posez une lamelle de daikon, d'avocat, de carottes et de poisson cru (vous pouvez mélanger tous ces ingrédients ou n'en mettre que certains, à votre goût);
- Repliez la feuille de nori avec les ingrédients en forme de cône. Commencez à rouler à partir du coin qui comporte la garniture jusqu'au coin opposé. Les saupoudrez-les de quelques graines de sésame.