Sushis California hand roll (recette de base)

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 tasse de riz à sushi (japonais)
1 tasse de chair de crabe
1 avocat
1 carotte
1 poivron
1 tiret de vinaigre pour sushis
5 feuilles de nori

Méthode de préparation

1. **Cuisez le riz comme indiqué sur l'emballage. Laissez-le refroidir et mélangez-le avec le vinaigre pour sushis.**
2. **Détaillez l'avocat, la carotte et le poivron en allumettes.**
3. **Coupez chaque feuille de nori en deux.**
4. **Pliez-la en cornet et maintenez-la dans une main. Remplissez-la de riz, de crabe et d'allumettes d'avocat, de carotte et de poivron. Pressez bien avec une fourchette.**
5. **ASTUCE : laissez libre cours à votre fantaisie et garnissez vos sushis à votre gré. Radis, cresson de fontaine, mangue, thon, concombre, chou rouge... Les idées ne manquent pas. Osez !**