

Makis d'asperges vertes, vinaigrette aux oranges confites

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr d'asperges vertes (de Saillon ou d'Eclépens)
- 200 gr de riz rond japonais
- 8 algues Nori
- 30 cl eau
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 ½ cuillère à café de sel

Vinaigrette :

- 3 oranges pour faire 2 dl de jus pressé
- 2 dl d'huile de pépins de raisins
- 2 cuillères de miel

Progression de la recette :

- Laver le riz sous l'eau courante, placer le riz et l'eau dans une casserole à fond épais
- Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10mn. **Ne pas retirer le couvercle**
- Ajouter le sel, le sucre et le vinaigre de riz. Laisser refroidir le riz
- Blanchir les asperges vertes préalablement épluchées puis les rafraichir dans l'eau froide afin de garder leurs couleurs
- Faire quelques zestes d'oranges
- Confectionner les makis avec l'algue à sushi, le riz, l'asperge verte au milieu et le zeste d'orange en les roulant à l'aide d'un makisu (natte en bambou)
- Laisser reposer au frais

Vinaigrette :

- Faire les zestes d'oranges et presser pour faire le jus
- Faire un caramel avec 2 cuillères de miel. Déglacer avec le jus d'orange, ajouter quelques zestes. Laisser réduire
- Monter la vinaigrette avec l'huile de pépins de raisins

Couper les makis et mettre la vinaigrette à part