

## Gâteau de makis à l'avocat



2 portions

### Ingrédients

- 2 tasses de riz brun (non cuit) (vous aurez des restes!)
- 1½ c. à soupe de vinaigre de vin
- 2 avocats mûrs
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 1 filet de sauce sriracha (facultatif)
- 6 c. à soupe de tamari
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin de riz
- 2 gouttes de sauce piquante

### Préparation

1. Cuire votre riz brun selon les instructions de l'emballage.
2. Huiler un moule à gâteau rond et placer un papier parchemin circulaire découpé à la base pour faciliter le démoulage. Pour faciliter encore plus le démoulage, couper deux longues bandes de papier parchemin et les poser au fond de votre moule en faisant pointer les côtés vers le haut comme de petites languettes à tirer.

### Crédit

Erin Ireland

## Gâteau de makis à l'avocat

3. Lorsque votre riz est cuit, le transférer dans un bol non métallique et laisser refroidir. À l'aide d'une cuillère non métallique (idéalement en bois), incorporer le vinaigre de vin de riz pour assaisonner.
4. Maintenant, il est temps de disposer votre gâteau en plusieurs couches. À l'aide d'une cuillère, de vos mains ou d'une cuillère à crème glacée, étaler votre première couche de riz au fond de votre moule. Appuyer fermement (mais pas trop fermement non plus). Mouiller vos doigts entre les pressions pour éviter que le riz ne vous colle aux mains.
5. Ensuite, ajouter une couche d'avocat. Il suffit de trancher l'avocat de haut en bas, puis disposer les tranches en éventail sur le riz. Saupoudrer de graines de sésame et rehausser avec un filet de sauce sriracha aussi, si vous voulez.
6. Ajouter une deuxième couche de riz, puis continuer avec vos couches, ou s'arrêter ici et couvrir d'un bel éventail de tranches d'avocat. Garnir de graines de sésame et de sauce sriracha.
7. Pour la trempette (ma préférée), il suffit de verser les trois ingrédients dans un petit bol et de remuer pour bien mélanger.