

# Tartare saumon façon sushi

Tartare de saumon assaisonné sur un lit de riz à sushi.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.

Préparer un pico en mélangeant ensemble délicatement :

- Dés de tomates
- Oignons rouges ciselés
- Coriandre fraîche émincée
- Un trait de citron vert
- Piments jalapenos hachés
- Un trait d'huile d'olive

Et réserver au frais.

Mettre à cuire le riz à sushi et réserver au frais.

Couper en petits cubes le saumon frais et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande et dans un saladier, réunir ensemble le tartare de saumon et le pico, mélanger délicatement l'ensemble.

A l'aide d'un cercle dresser en commençant par le riz, puis le tartare.

Décorer avec un cube d'avocat, le quartier de citron vert et la tomate cerise.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Riz a Sushi		20 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		10 g
Coriandre fraîche		0 g
Citron vert		0.05 pces
Huile d'olive		0 g
Saumon frais (filet)		60 g