

Tartare saumon façon sushi


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



Sans cuisson



© Photo SDV 2012

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES D'AVOCAT	 6722	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

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.