

Burger Pikachu

Burger ou le riz remplace le pain, avec tartare de saumon et lamelles d'avocat pour le côté fraîcheur.



Plats



Vapeur



Mise en place


La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat.
Cuire le riz sauvage, réserver au frais.
Laver la tomate, couper en cubes, réserver au frais.
Éplucher l'oignon rouge, ciseler en petits dés, réserver au frais.
Hacher l'aneth frais, réserver au frais.
Couper en petits cubes le saumon frais.

Mise en oeuvre

Dans un saladier, ajouter le saumon, la tomate, l'oignon, le jus du citron vert, l'aneth, mélanger intimement les éléments et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Dans un cercle, mettre le riz sauvage au premier tiers, compléter avec le tartare de saumon puis à nouveau le riz, les lamelles d'avocat et finir avec une petite touche de tartare de saumon.
Envoyer aussitôt avec une branche d'aneth.

Suggestion

Vous pouvez ajouter un peu de piment jalapeno (réf. 1431) ou quelques gouttes de Red Hot (réf. 6276) dans le tartare de saumon.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TRANCHES D'AVOCAT	 6723	30 g
Saumon frais (filet)		50 g
Riz sauvage		0.03 pces
Oignons rouges		10 g
Tomates grappes		30 g
Aneth		0 g
Citron vert		0.01 pces