



Sans cuisson

# Chirashi Hawaïen

Salade fraîche avec cubes de mangue, saumon cru mariné, cubes d'avocat, riz vinaigré, cebette, sesame, onion crisp



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT POUR RIZ JAPONAIS	4923	10 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	50 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
CUBES DE MANGUE	7749	60 g
POKE SAUCE	7638	7 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
GINGEMBRE ÉMINCÉ	6839	10 g
Riz a Sushi		60 g
Saumon frais (filet)		80 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		50 g
Coriandre fraîche		4 g
Graines de sésame		4 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat et les cubes de mangues. Rincer le riz sous l'eau froide et le laisser tremper dans l'eau environ 20 minutes l'égoutter et le rincer, puis le faire cuire dans de 10 cl d'eau, porter à ébullition, couvrir et réduire le feu, laisser cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.

Ajouter le vinaigre de riz et mélanger intimement l'ensemble.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon épluché et coupé en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Préparer le saumon et le couper en cubes.

Placer les graines de sésame au four à 180° quelques secondes afin de les torréfier.

Ajouter la sauce poke bowl au saumon, mélanger délicatement et laisser au moins 10 minutes au frais.

## Mise en oeuvre

Dresser le Chirashi Hawaïen :

Placer le riz au fond du bol puis ajouter :

- Le saumon avec les graines de sésame dorée
- Les cubes d'avocat
- Les cubes de mangues avec les crispy onion
- Le pico
- Les lamelles de gingembre rose

Ajouter sur l'ensemble la coriandre hachée.