SALADE CHIRASHI SAUMON AVOCAT

Convives	Préparation	Cuisson
4	20 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :
- 350 g de riz à sushi
- 15g de sucre en poudre
- 4 cl de vinaigre de riz
- 2 carottes
- 1/2 radis noir
- 1/2 botte de radis rose
- 400g de fèves edamame
- 4 filets de saumon sans arête et sans peau
- 2 avocats mûrs **(8982)**
- 3 cuill à soupe de sésame noir
- 1 feuille d'algue nori **(400150)**

SAUCE
- 6 cuill à soupe de sauce soja
- 1 cuill à soupe de miel liquide
- 6 cuill à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 2 cuill à soupe d'huile de sésame **(471508)**
- 6 cuill à soupe d'eau

RECETTE
Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Versez-le dans une casserole avec 35cl d'eau, couvrez, portez à ébullition puis réduisez le feu et laissez cuire 10 mn.
Retirez du feu, salez puis mélangez le riz avec le sucre et le vinaigre.

Préparez la sauce. Pelez et pressez l'ail. Pelez et râpez le gingembre. Mélangez-les avec les autres ingrédients de la sauce.

Pelez, râpez les carottes. Nettoyez et coupez en fines rondelles les radis. Faites cuire les fèves edamame 5 mn dans l'eau bouillante salée puis rafraichissez-les sous l'eau froide. Coupez les filets de saumon et les avocats en tranches. Dressez le riz, les légumes et le saumon dans des assiettes, arrosez de sauce, parsemez de sésame noir et émiettez d'algue de nori émincée. Servez.

Huile de sésame
(471508)

Avocats mûrs
(8982)

Feuille d'algue nori
(400150)

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

TRANSGOURMET