

POUR 2 PERSONNES

SALADE AU SAUMON FUMÉ FAÇON SUSHI



Temps estimé : 20 min (30 min prépa)

INGRÉDIENTS :

- 250 g de riz complet cuit
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- 150 g de pois gourmands coupés en deux en biais
- 1 oignon vert coupé en deux en biais
- 1 mini concombre coupé en fins rubans
- 4 fines tranches de saumon fumé
- 1 petit avocat tranché finement dans la longueur
- 1 feuille d'algue nori coupée en losanges
- 1 cuil. à café de graines de sésames blanc grillées
- 1 cuil. à café de graines de sésames noir grillées
- ½ cuil. à soupe de tamari (sauce soja traditionnelle)
- ½ cuil. à soupe d'eau
- ½ cuil. à café de wasabi
- 1 cuil. à soupe de gingembre mariné

PRÉPARATION :

Réchauffez le riz, mélangez-le avec le vinaigre et le sucre dans un grand saladier et laissez refroidir.

Plongez les pois gourmands dans de l'eau bouillante pour 1 minute puis égouttez. Rincez à l'eau froide et égouttez à nouveau.

Émincez la partie blanche de l'oignon coupé en biais. Tranchez finement la partie verte dans le sens de la longueur, placez les lamelles dans de l'eau glacée pour qu'elles s'enroulent.

Mélangez les pois gourmands, le concombre, le saumon, l'avocat et la partie blanche de l'oignon. Servez le riz avec la salade, parsemez de nori, de graines de sésame et de lamelles d'oignon vert. Mélangez le tamari, l'eau et le wasabi et versez en filet sur la salade.

Garnissez de gingembre et ajoutez du wasabi.

BON APPETIT LES CHATS !