

POKE BOWL AU SAUMON & PICKLES

Produits



Mélange de saveurs
500g Florette

Pickles de chou rouge
360g Florette

Ingrédients :

- 500g de riz à sushi
- 500g de mélange de saveurs Florette
- 500g de saumon fumé
- 300g de pickles de chou rouge Florette
- 50g de graines sésame noir et blanc
- 5 avocats
- Vinaigre blanc
- Sucre
- Sel et poivre



Plat
principal



10
assiettes



25
min

Les étapes de préparation :

1. Cuire le riz selon le temps indiqué, l'assaisonner d'un trait de vinaigre et de 2 cuillères à soupe de sucre, saler et poivrer également.
2. Découper les avocats et les citronner.
3. Dresser la salade dans un coin du bol puis disposer joliment les autres ingrédients en quartiers.
4. Terminer par une touche de sésame.



Astuce du chef !

Ajouter un brin de coriandre pour le décor.