



Collations

Entrées

Bouchées de riz croustillantes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Avec omelette

100 grammes de riz à sushi
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
3 cuillères à soupe de huile végétale
4 œufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 brins de persil plat
sauce soja

Au thon & coriandre

100 grammes de riz à sushi
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à soupe de huile végétale
300 grammes de thon au naturel
1 citron vert
1 oignon rouge
1 chili rouge
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 brins de persil plat
poivre
sel

Au saumon & sriracha

100 grammes de riz à sushi
3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à soupe de huile végétale
1 cuillère à café de sriracha
2 cuillères à soupe de mayonnaise
300 grammes de filet de saumon

1 chili rouge
2 jeunes oignons
1 avocat
2 brins de coriandre
poivre
sel

Méthode de préparation

La base

Cuisez le riz pour sushis selon les instructions sur l'emballage. Incorporez le vinaigre de riz au riz cuit. Versez le riz dans une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Étendez le riz sur 3 cm d'épaisseur. Faites refroidir au frigo. Dans le riz cuit coupez ensuite des rectangles de 3 cm sur 5 cm.

Chauffez 2 cs d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Rôtissez les rectangles des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Faites -les égoutter sur du papier de cuisine.

Avec omelette

Battez les oeufs puis salez et poivrez. Chauffez 1 cs d'huile dans une poêle et versez le mélange d'oeufs dans la poêle. Cuisez une fine omelette.

Roulez l'omelette et coupez-la en morceaux de 5 cm. Disposez les morceaux d'omelette roulés sur les rectangles de riz croustillants et terminez par du persil. Garnissez éventuellement de sauce soja.

Au thon & coriandre

Placez le thon dans un bol à mélanger avec le jus de citron vert, l'oignon rouge, le piment et la mayonnaise. Salez et poivrez.

Versez une cuillère de saladé de thon sur les rectangles de riz croustillants et terminez par un brin de persil.

Au saumon & sriracha

Mélangez la sauce sriracha et la mayonnaise dans un bol selon le goût. Ajoutez le saumon et le piment puis salez et poivrez.

Déposez une cuillère de saumon sur les rectangles de riz croustillants et parachevez avec les jeunes oignons, l'avocat et la coriandre.

