

RECETTE BARJO

SUSHI BURGER



4



20 min



10 min

INGRÉDIENTS

- 320 g de riz rond ou basmati
- 300 g de saumon frais
- 1 avocat
- 1 concombre
- 4 c à café de mayonnaise
- 1 citron vert
- 1 c à café de graines de sésame
- Sauce soja

PRÉPARATION

1. Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau salée, le temps indiqué sur le paquet.
2. Chemisez 4 bols avec du film alimentaire.
3. Egouttez soigneusement le riz. Répartissez la moitié du riz dans les bols, tassez bien.
4. Avec le reste de riz, formez 4 cercles du même diamètre que les bols, tassez bien et laissez refroidir complètement.
5. Lavez le citron vert, prélevez le zeste et pressez le jus.
6. Epluchez l'avocat et le concombre. Coupez-les en tranches et citronnez l'avocat. Détaillez le saumon en tranches fines.

POUR LE DRESSAGE :

7. Mélangez la mayonnaise avec le zeste de citron vert puis étalez la sauce sur les 4 cercles de riz.
8. Disposez le saumon, l'avocat et le concombre par-dessus en alternant. Démoulez le riz, saupoudrez de sésame et fermez les sushi burgers.
9. Servez avec de la sauce soja !