

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 !