

CROUSTILLANT DE FEUILLE DE RIZ ET ALGUE NORI, RIZ PARFUMÉ AU VINAIGRE DE RIZ, TARTARE DE SAUMON AU LIERRE TERRESTRE

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles de riz carrées	6 pcs
feuilles d'algue Nori carrées	6 pcs
filet de saumon	600 gr
riz à sushi cuit	500 gr
Vinaigre de riz	1 filet
Lierre terrestre	20 feuilles
Tomates cerises	12 pcs
Huile d'olive	1 filet
citron	1 pc (jus)
sel	1 pincée
Avocat	1 pc
Berce	Quelques fleurs

Préparation

1. Pour le croustillant, découper un carré de feuille de riz. Découper un carré d'algue nori un peu plus petit. Coller l'algue sur la feuille de riz avec un peu d'eau. Découper ce carré en 4 petits carrés. Faire frire dans une huile à 190 degrés pendant quelques secondes.

2. Cuire le riz à sushi et laisser refroidir. Une fois bien glacé, verser un filet de vinaigre de riz.

3. Pour le tartare, découper le filet de saumon en petits cubes (brunoise). Hacher très finement les feuilles de lierre terrestre préalablement lavées. Ajouter un filet d'huile d'olive, un filet de jus de citron, une pincée de sel et de poivre et mélanger le tout.

4. Découper les avocats en tranches et les tomates cerises en petits quartiers.

5. Pour le dressage, disposer 2 croustillants sur une assiette. Mettre une cuillère à café de riz, un peu de tartare, une tranche d'avocat et quelques quartiers de tomates cerise. On peut aussi mettre une feuille de lierre en décoration ou une fleur de berce.
