



Riz croustillant, garniture aux crevettes et saumon fumé

[FRUITS DE MER](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 20 CARRÉS

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Riz croustillant :

- 1 tasse de riz calrose
- Eau (quantité variable selon la marque et votre méthode de cuisson)
- 2 c. table de vinaigre de riz
- 1 pincée de sel
- Huile de sésame grillé

Garniture de crevettes et saumon fumé:

- 200 grammes de crevettes nordiques cuites
- 50 grammes de saumon fumé
- 1/8 tasse de mayonnaise
- 1/8 tasse de coriandre fraîche, ciselée
- 1 c. table de sauce soya
- 1/2 c. table de jus de citron
- 1/2 c. table de zeste de citron
- Tabasco au goût
- 1 c. thé de gingembre frais, pelé et haché finement
- Poivre et sel au goût

Garnitures :

- Fines tranches d'avocat

- Assaisonnement de furikake ou graines de sésame
- Coriandre fraîche
- Kewpie

Préparation

1. Faire cuire le riz à sushi selon les indications sur l'emballage.
2. Une fois cuit, y ajouter le sel et le vinaigre de riz. Bien mélanger.
3. Déposer le riz dans un plat de carré 8 par 8 tapissé de papier parchemin. Bien presser le riz. Mettre au congélateur pendant au moins 30 minutes.
4. Pendant ce temps, préparer la garniture de crevettes.
5. Bien éponger les crevettes dans un linge propre ou du papier absorbant.
6. Couper grossièrement les morceaux de crevettes et les mettre dans un bol. Hacher le saumon fumé et l'ajouter aux crevettes.
7. Ajouter la mayonnaise, la coriandre, la sauce soya, le jus de citron, le zeste, quelque gouttes de Tabasco au goût et le gingembre. Bien mélanger.
8. Saler et poivrer au goût. Réserver au frais.
9. Préparer les garnitures. Réserver.
10. Sortir le riz du congélateur, couper en 20 carrés.
11. Chauffer un gros filet d'huile de sésame dans un grand poêlon.
12. Faire griller à feu moyen vif, les carrés de riz . Griller les carrés de riz en deux étapes pour éviter de surcharger le poêlon.
13. Une fois bien grillés, déposer les carrés de riz sur un papier absorbant. Ajouter de l'huile au besoin pour faire cuire les carrés restants.
14. Déposer les carrés sur une planche de service.
15. Garnir de petites tranches d'avocat.
16. Ajouter un peu de garniture de crevettes sur les avocats.
17. Finir avec un peu de furikake, de coriandre fraîche et de mayonnaise Kewpie.