BOWL SAUMON AVEC CROUSTILLANTS DE BOURSIN®

Coût/portion: € 1.86 | Préparation: 15 minutes | Cuisson: 0 minute

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 100 g riz japonais
- 3 croustillant boursin
- 1⁄4 carottes
- 50 g edamamé écossé
- 30 g choux rouge
- 30 g de concombres
- 40 g saumon fumé
- 3 cuillères à soupe mélasse de datte
- 1 de citron jaune
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire le riz japonais.
2. Emincer les carottes, le chou, et les concombres.
3. Enfourner les croustillants de Boursin.
4. Cuire à l’eau bouillante salée les edamamés.
5. Dresser.

Astuce du chef

1. Vous pouvez remplacer le riz japonais par une autre céréale (quinoa, boulgour).

Le + produit

1. Le produit apporte le croustillant à ce plat relativement homogène dans ses textures.