



Le Sushi Satay de Grégory Marchand

Pour 1 sushi

Ingrédients

- 16 g de riz vinaigré
- 1 crevette EBI cuite
- 4 g de sauce satay
- 1 g de poudre de coco
- Quelques zestes de citron vert

Matériel

- 1 chalumeau
- 1 cuillère à soupe
- 1 râpe micro-plane

1. Ouvrir la crevette dans la longueur en incisant par le ventre. Le napper, du côté incisé, de sauce satay à l'aide de la cuillère.
2. Dans le creux de la main humidifiée, façonner le riz vinaigré en une boulette allongée, un peu moins longues que la crevette.

3. Déposer la crevette ouverte coté ventre sur le riz et exercer une légère pression des doigts afin que la crevette adhère.
4. Ajouter le reste de la sauce satay sur la crevette, puis snacker au chalumeau afin que la sauce prenne une belle couleur dorée.
5. Ajouter le coco râpé et ajouter quelques zestes de citron vert à l'aide de la micro-plane sur le sushi.