



Pokebowl de saumon et cornichon bio et français

Recette pour 2 personnes

Ingédients

- 2 pavés de saumon
- 300 g de riz à sushis cuit
- 100 g de cornichons bio français au vinaigre et à l'estragon Bravo Hugo
- 100 g de fèves de soja (Edamame)
- 100 g de chou rouge émincé
- 1/2 avocat mûr
- 12 radis roses
- 10 g de graines de sésame
- Ciboulette et coriandre

Pour la marinade

- Le jus d'un citron jaune
- Le jus d'un demi-citron vert
- 1 cuil. à s de sauce soja salée

- 2 cuil. à s d'huile de sésame
- 1 cuil. à c de gingembre râpé
- Une pincée de coriandre

1. Préparer la marinade : Dans une assiette creuse, verser le jus du citron jaune et du citron vert, la sauce soja, l'huile de sésame, le gingembre et la coriandre. Bien mélanger.
2. Découper le saumon en petits carrés et le mettre dans l'assiette avec la marinade. Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
3. Disposer le riz à sushis cuit au fond d'un bol en tassant un peu.
4. Faire des billes d'avocat avec une cuillère parisienne. Disposer-les dans le bol.
5. Découper les cornichons bio Bravo Hugo en rondelles ou en cubes. Disposer-les dans le bol.
6. Découper les radis roses en rondelles et disposer-les dans le bol.
7. Disposer les Edamame dans le bol.
8. Déposer une poignée de jeunes pousses dans la partie restante et poser le saumon mariné dessus.
9. Assaisonner avec la marinade puis parsemer de ciboulette, de coriandre et de sésame.