Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Sushi-burgers

SANS GLUTEN MAG#10

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 200 g de riz à sushi
- 4 c. à. s. de vinaigre de riz
- 1 c. à. c. de sel
- 4 tranches de truite fumée (200 g)
- 4 feuilles de salade
- 1 avocat
- 1 c. à. s. de graines de lin ou de sésame
- 1 feuille d’algue kombu
- sauce soja (pour servir)

1. Rincez le riz trois fois sous l'eau froide. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. Posez la soupière du Vitaliseur sur la cuve, mettez-y de l'eau et le riz, couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, coupez l'avocat en lamelles et la truite fumée en lanières. Une fois le riz cuit, mélangez-le dans un bol avec le vinaigre et le sel.
3. Pour le dressage, huilez bien un petit bol et un emporte-pièce rond de diamètres approximativement égaux. Pour obtenir la base du burger, sur chaque assiette disposez 3 c. à. s. de riz à l'intérieur de l'emporte-pièce, en tassant bien avec une cuillère.
4. Ajoutez la feuille de salade, la truite fumée et les lamelles d'avocat.
5. Remplissez le petit bol huilé avec du riz, tassez bien avec une cuillère et démoulez délicatement sur une assiette à part pour obtenir le dôme du burger. Posez ensuite chaque dôme sur le burger et parsemez les graines de lin ou de sésame.
6. Pour rappeler les suhis, enrubannez chaque burger d'une bande d'environ 1.5 cm de large que vous aurez découpée de l'algue kombu. Servez les sushi-burgers accompagnés de sauce soja.
7. Astuce : Le riz gluant fait que le burger « se tient », mais vous pouvez aussi le couper en quatre parts et le déguster avec des piques à cocktail.

Inspiré de la cuisine japonaise, ce burger sans gluten est facile à réaliser. Cette recette aussi belle que délicieuse, proposée par Andreea Pirje, nous transporte vers le magazine n°10.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises