

Chirashi saumon et avocat

LES INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 200 gr de riz à sushi
- 22 cl d'eau de source
- 6,5 gr de sucre en poudre
- 2,5 cl de vinaigre de riz
- 400 gr de filet de saumon
- 2 avocats bien mûrs
- Coriandre fraîche
- 1 citron jaune
- Graines de Sésame
- Sel fin

LA RECETTE

- Laver, égoutter et cuire le riz dans un cuiseur à riz.
- Étaler le riz dans 4 bols japonais et laisser à température ambiante.
- Dissoudre le sel et le sucre dans le vinaigre de riz puis verser l'assaisonnement sur le riz et remuer.
- Laver et effeuiller la coriandre.
- Enlever la peau et désarêter les filets de saumon, puis tailler les en fines lamelles de 5 cm avec le [couteau chef SHIN](#) de KYOCERA.
- Extraire la chair des avocats à l'aide d'une cuillère puis couper la également en fines lamelles d'1 cm avec le [couteau chef SHIN](#) de KYOCERA.
- Verser le jus de citron sur les lamelles d'avocat.
- Répartir les lamelles de saumon cru et d'avocat sur le riz vinaigré, saupoudrer de graines de sésame.
- Poivrer et saler votre préparation avec [le moulin universel réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA.
- Parsemer de quelques feuilles de coriandre.

Servir bien frais pour un repas 100% japonais, accompagné d'un thé noir de Ashikita, ou d'un Macon blanc pour la « French Touch », toujours en quantité modérée bien sûr !

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS OUTILS

✓ **1 couteau Chef SHIN de KYOCERA** à lame en céramique noire de 18 cm, pour la finesse de sa découpe.

✓ **1 Moulin Universel réglable** avec mécanisme céramique pour la préservation des saveurs.

