Carnet de recettes

Poke bowl de saumon et avocat

Difficulté Budget €€€ 40 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon,
- 2 avocats,
- 1 carotte,
- Riz à sushi cuit et refroidi,
- 8 cuillères à soupe de vinaigre de riz,
- 8 cuillères à soupe de sauce soja,
- Graines de sésame,
- Gingembre,
- Poivre et sel du moulin.

LA RECETTE

- Rincez et découpez les pavés de saumon en fine lamelles ou en dés avec le couteau Chef FUJI **Kyocera**, léger et agréable.
- Epluchez les avocats et découpez les également en fine lamelles, toujours avec le couteau Chef FUJI **Kyocera** pour son confort.
- Rapez la carotte avec la mandoline **Kyocera**.
- Placez le riz dans un bol, verser-y le vinaigre de riz et mélangez bien.
- Dans des assiettes creuses, placez une portion de lamelles de saumon et d'avocat, de carotte et de riz vinaigré.
- Rapez le gingembre avec la râpe universelle **Kyocera**, légère et maniable.
- Dans un bol, mélangez la sauce soja et le gingembre. Versez sur vos préparations.
- Salez et poivrez avec le nouveau moulin à épices Kyocera en bois.
- Parsemez de graines de sésame.
- Servez frais.

Accompagnez ce poke bowl de saison avec un vin blanc, un Chablis par exemple, pour révéler toutes les saveurs.
À consommer avec modération !

VOS USTENSILES

✓ **1 couteau Chef FUJI de Kyocera**
à lame en céramique blanche de 17 cm et manche Pakka, précis et ultra tranchant

✓ **1 Moulin à épices Kyocera**
avec broyeur en céramique réglable et sa coque Bois, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

✓ **1 Râpe Universelle Kyocera**
avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr