



BOWL SAUMON AVEC CROUSTILLANTS DE BOURSIN®



Coût/portion: € 1.86



Préparation: 15 minutes



Cuisson: 0 minute

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

100 g riz japonais
3 croustillant boursin
1/4 carottes
50 g edamamé écoscé
30 g chou rouge
30 g de concombres
40 g saumon fumé
3 cuillères à soupe mélasse de datte
1 de citron jaune
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuire le riz japonais.
2. Emincer les carottes, le chou, et les concombres.
3. Enfournier les croustillants de Boursin.
4. Cuire à l'eau bouillante salée les edamamés.
5. Dresser.

Astuce du chef

1. Vous pouvez remplacer le riz japonais par une autre céréale (quinoa, boulgour).

Le + produit

1. Le produit apporte le croustillant à ce plat relativement homogène dans ses textures.