

Poke aux légumes, goberge et sauce rosée légèrement épicée

Recette pour 12 tapas

Description

Un incontournable, vous ne pouvez pas passer à côté de cette recette. Portez une petite attention sur la cuisson du riz, le reste mettra simplement votre travail en valeur.

Réduisez les portions pour réaliser des formats tapas.

L'astuce du chef

Vous vous rendez compte que dans ce genre de recette, la liberté de créer est énorme (saumon, crevettes, tofu, radis, ananas, melon d'eau, edamame, carotte, concombre...)

Ingrédients

Poké

- 500 Ml Riz au jasmin
- 700 Ml Eau
- 120 Ml Vinaigre de riz
- 30 Gr Sucre
- 6 Gr Sel
- 360 Gr Goberge
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 250 Gr Fromage vieux cheddar
- 1 Unité(s) Concombre
- 4 Unité(s) Radis
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc

Mayonnaise rosée

- 3 Cuil. à soupe Mayonnaise hellmann's
- 1 Cuil. à soupe Ketchup
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**

Mise en place

Portez à ébullition le vinaigre de riz, le sucre et le sel, réservez au frigo, cela vous servira plus tard à assaisonner le riz après sa cuisson.

Détaillez le fromage en brunoise (cubes), le réserver par la suite au réfrigérateur.

Détaillez le concombre en brunoise (petits cubes).

Coupez les tomates cerise en deux ou quatre suivant la grosseur.

Passez les radis à la mandoline, sinon assurez-vous de faire de fines tranches avec un couteau, gardez ensuite les tranches dans une eau froide au réfrigérateur.

Émincez grossièrement la goberge (surimi)

Cuisson de riz

Mettre le riz en cuisson sur le feu à couvert (avec couvercle) durant 14 minutes, hors du feu, laissez, 5 minutes de repos.

Ensuite, assaisonnez à chaud le riz avec le sucre, le sel et le vinaigre de riz.

mayonnaise rosée

Dans un bol, mélangez les ingrédients ensemble.

Vous n'êtes pas obligé d'utiliser la sauce sriracha.

Assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre si besoin.

Montage

Dans le fond de votre vaisselle, déposez le riz, assurez-vous de bien l'arroser de vinaigrette.

Ajoutez ensuite les ingrédients comme bon vous semble.

Bon appétit!