

SNACKING



Bowl Printanier aux dés de brebis

Recette réalisée avec



Un goût lacté
frais, doux et
légèrement salé,
très apprécié
pour les plats
printaniers et
estivaux



1 personne

1,85 € HT / portion



Bowl Printanier aux dés de brebis

- **30 g de dés de brebis**
La Vie de Château
- 120 g de riz spécial sushi
Yorokobi
- 12 g de vinaigre de riz
- 6 g de sirop d'agave
- 30 g d'un concombre droit
- 50 g de tomates cerises
- 20 g de poivrons corne de
boeuf
- 0,5 g de graines de sésame
- Assaisonnement

1/ Réaliser le riz à poke : rincer le riz et le laisser tremper 15 à 30mn. Disposer le riz dans le bol cuiseur et y mélanger le vinaigre de riz et le sirop d'agave. Ajouter le montant d'eau adéquat. En fin de cuisson, ajouter au besoin un peu de vinaigre de riz et d'eau afin que le riz ne soit pas trop collant, puis réserver au froid.

2/ Préparer tous les légumes : laver, éplucher et tailler.

3/ Cuire à l'anglaise les haricots verts coupés en deux au centre. Rafraichir en glaçant, sécher, réserver.

4/ Dresser le bowl comme sur la photo. Disposer le riz dans le fond puis une belle ligne de dés de brebis au centre. Disposer ensuite tous les autres éléments.

Astuce du chef

Servir avec une
sauce légèrement
relevée type sauce
Thaï ou sauce Poke.