

POKE BOWL

& SOCCA CHIPS®
By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Socca Chips®
- 1 pavé de saumon bien frais
- Feta
- Tomates cerises
- 1 avocat
- 1 carotte
- 1 poivron
- 1 concombre
- 50 g de riz rond
- Vinaigre de riz

RECETTE

- Mettez l'eau à bouillir avec un peu de sel et faites cuire le riz.
En attendant, épépinez le poivron et coupez le en lamelles assez larges.
- Épluchez et coupez le concombre et la carotte en bâtonnets. Coupez la feta en dés et les tomates cerises en 2.
- Tranchez l'avocat en lamelles.
- Otez la peau du saumon et coupez le en dés.
- Lorsque le riz est cuit, égouttez le, passez le sous l'eau froide et ajoutez un petit peu de vinaigre de riz.
- Quand tout est prêt, déposez le riz dans le fond du bol et ajoutez par dessus les autres ingrédients.
- Versez un léger filet d'huile d'olive sur le saumon, le fromage et les légumes. Poivrez le tout et ajoutez en dernier les graines de sésame et les herbes de Provence !

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez remplacer le riz rond par du basmati ou bien par du quinoa ou de l'amarante !

