Chips de riz et tartare de saumon

Rapide et Miam / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	20min	10min

Salut! Je te présente aujourd'hui une petite recette toute simple que j'ai vue passer plusieurs fois sur les réseaux sociaux ces derniers mois : des chips de feuilles de riz accompagnées d'un tartare de saumon! Ce petit plat est super comme apéro, pour une entrée à partager ou à mettre dans ta lunch box pour la pause de midi. Sur le même principe, il est tout aussi possible de réaliser le tartare avec du thon, des crevettes ou même du boeuf si le coeur t'en dit. Pour faire les chips, on utilise les feuilles de riz qui servent à faire les nems ou les rouleaux de printemps, on les trouve facilement en grande surface dans les rayons asiatiques.

Liste des ingrédients

1 paquet de feuilles de riz

400 g. de filet de saumon

1 avocat

1/4 de mangue

1 oignon frais

1/2 bouquet de coriandre

1 piment vert (facultatif)

3 cs. d'huile d'olive

1 cs. de jus de citron vert

1 cc. de vinaigre de riz

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Pour les chips, coupe les feuilles en quarts, fais chauffer environ 5 cm. d'huile dans le fond d'une poêle et fais-y frire les quart de feuille un à un, égoutté bien et laisse-les refroidir sur une grille.



2

Pour le tartare, détaille le saumon, le piment et la mangue en petits cubes, émince finement l'oignon et la coriandre. Mélange-les avec 2 cs. d'huile d'olive et assaisonne à ta convenance.



3

Prélève la chair de l'avocat et écrase-la à la fourchette avec le jus de citron vert et 1 cs. d'huile d'olive pour obtenir une purée avec des morceaux. Sale et poivre.



4

Dresse un peu de purée d’avocat dans une assiette, puis le tartare par dessus et les chips à côté. Déguste en mettant un peu de tartare au fur et à mesure sur les chips de riz pour qu’elles restent bien croustillantes. Bon app’

