



Riz noir, saumon fumé, tzatziki, croûtons dorés

Le riz noir légèrement relevé au soja se mariera parfaitement avec le saumon fumé tandis que le tzatziki apportera ce côté onctueux en bouche. Succès garanti !



Coûts/portion : 3,95€



Préparation : 15 min



Cuisson : 5 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 150g Base salade inspire RIZ NOIR
- 50g Saumon fumé
- 50g Tzatziki
- 30g Croûton de pain de mie sans croûte
- 15g Beurre
- Huile d'olive
- Sel & poivre

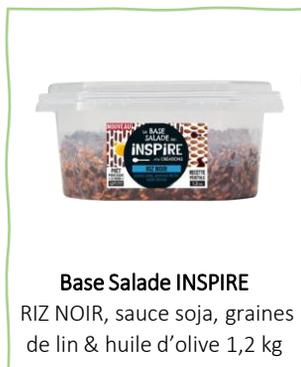
PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préparer votre pain de mie en le taillant en croûton de 0,5cm par 0,5cm.
2. Faire revenir vos cubes de pain de mie dans une poêle avec du beurre. Les faire revenir pendant 3-5 min afin d'obtenir une couleur noisette sur tous les côtés.
3. Dresser votre riz noir au fond d'une assiette creuse, puis y ajouter une généreuse quenelle de tzatziki sur le dessus. Ajouter, tout autour, le saumon fumé ainsi que les croûtons.
4. Finir par assaisonner avec un tour de moulin ainsi qu'un peu de sel selon vos préférences, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

LES CONSEILS ET ASTUCES DE NOTRE CHEF

par Alban Rousseau

Lorsque vous dorez vos croûtons de pain de mie, faites attention à ne pas brûler le beurre ! Ajoutez une pointe d'huile d'olive pour faire monter la température plus haute.



Base Salade INSPiRE
RIZ NOIR, sauce soja, graines
de lin & huile d'olive 1,2 kg



Labeyrie Restauration
Saumon Fumé Bio 320g



Labeyrie Restauration
Tzatziki 1kg



Retrouvez d'autres inspirations sur :

