



Rouleaux de thon-concombre-nori au sésame

 Plat principal  30 min.  4

INGRÉDIENTS:

- 4 feuilles de nori (algue)
- 2 concombres
- 2 dl de vinaigre de concombre vert BELBERRY
- 400 gr de filet de thon frais en barres
- Graines de sésame grillées

Pour la vinaigrette :

- 1 dl de vinaigre de concombre vert BELBERRY
- 1 dl de sauce soya
- 5 cl d'huile de sesam grillée

PRÉPARATION:

- À l'aide d'une mandoline ou d'un éplucheur fin, coupez les concombres en fines tranches dans le sens de la longueur, jusqu'aux graines.
- Laisser mariner le concombre pour 10 minutes dans le vinaigre.
- Disposez votre feuille de nori sur le tapis à sushi et placez le concombre mariné et égoutté dessus avec des bandes de thon. Roulez serré comme des sushis et laissez reposer au réfrigérateur.
- Mélangez les ingrédients pour la vinaigrette

PRÉSENTATION:

- Couper des rouleaux égaux et ajouter le reste du concombre. Terminez avec la vinaigrette et quelques sésames grillés.

