

Sushi saumon fumé spiruline

4 

Ingrédients :

- 4 tranches de saumon fumé,
- 100 g de riz à sushi,
- 6 g de spiruline en paillettes
- sel, poivre.

1. Cuire le riz à sushi,
2. Humidifier la spiruline,
3. Incorporer la spiruline au riz à sushi, rectifier l'assaisonnement,
4. Réaliser de petites quenelles de riz,
5. Entourer les quenelles de riz de fines tranches de saumon.

Variantes : peut aussi être réalisée avec de la truite, de la carpe, fumées ou marinées



*Commandez votre sachet de Spiruline Comtoise
pour réaliser cette recette
www.spiruliniercomtois.com*

