SUSHIS POMMES DE TERRE

saumon fumé aneth citron, graines de sésame

RECETTE POUR 20 SUSHIS

ÉLÉMENTS DE BASE

Pommes de terre à chair ferme	0.500 Kg
Saumon fumé	0.500 Kg
Aneth	¼ Botte
Citron bio	1 pièce
Huile d'olive ou sésame	4 cl
Graines de sésame	0.050 kg
Ciboulette	½ botte
Fleur de sel	PM

PROGRESSION

1. Détailler des petits cylindres de pommes de terre à l'aide d'un petit emporte-pièce. Cuire les cylindres à l'anglaise ou au four vapeur. Bien les rafraichir en fin de cuisson.

2. Détailler des tranches de saumon fumé de la largeur des pommes de terre. Lustrer d'huile d'olive ou sésame, saupoudrer d'aneth haché, de zestes de citron et réserver au frais.

3. Envelopper chaque cylindre de pommes de terre avec une tranche de saumon fumé. Côté aneth vers la pomme de terre. Parsemer de graines de sésame et maintenir chaque sushi avec un brin de ciboulette.

4. Au moment du dressage, arroser d'un filet d'huile de sésame ou d'olive et ajouter un brin d'aneth.

Note :
Le saumon fumé peut être remplacé par un carpaccio de bœuf ou un autre poisson fumé. Des gaines de pavot peuvent également convenir.