



## UN SUSHI PRESSÉ

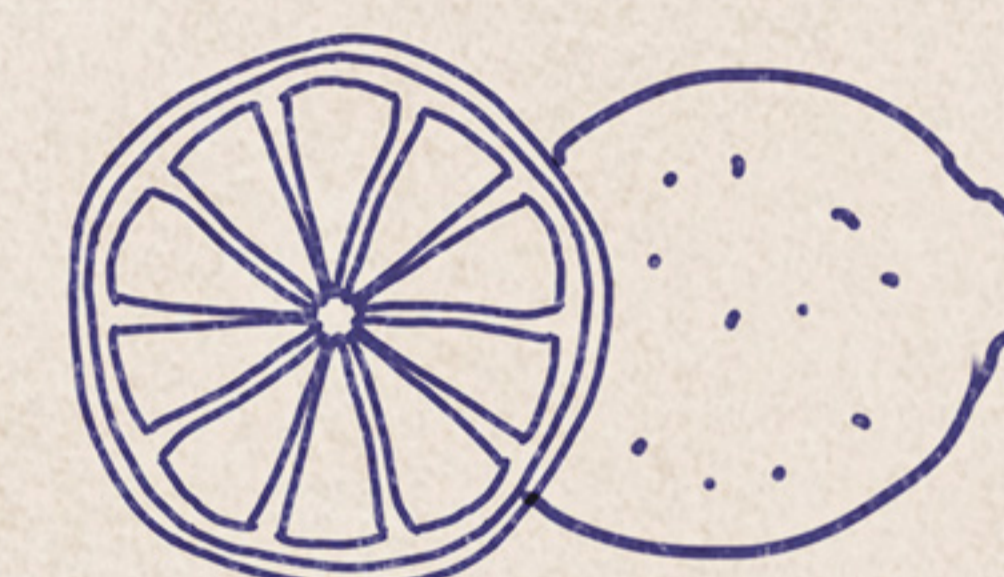
— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients

- 110g de saumon fumé
- 1/2 citron (jus)
- 3 œufs
- 4 c à s de crème fraîche épaisse
- 70g de riz long
- 6 feuilles de basilic
- sel

## Préparation

- 1 - Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet.
- 2 - Mélangez les œufs, le jus du 1/2 citron pressé, la crème fraîche, le sel et le riz cuit.
- 3 - Versez la moitié de cette pâte dans un moule beurré, disposez dessus le saumon fumé coupé en lamelles, puis les feuilles de basilic.  
Versez l'autre moitié de la farce par-dessus.
- 4 - Enfournez pour 40 à 45 minutes à th. 6 - 180 °C.
- 5 - Démoulez et servez avec une sauce mayonnaise ou une sauce cocktail.
- 6 - Dégustez !



Les recettes de **MICK**  
LE MINI CHEF

