

Recette  
salée

# Mon sushi chez riz et sa rizière de papaye verte

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 1 heure
- Temps de cuisson : 20 minutes



## Ingrédients (pour 2 sushis) :

- 1 feuille de Nori
- Du riz
- Des carottes
- De la papaye verte
- Du thon
- Des crevettes
- Du saumon fumé
- Des graines de sésame
- 1 citron
- 1 concombre

## Préparation de la recette :

1. Cuire le riz.
2. Cuire les crevettes.
3. Eplucher et couper les carottes, la papaye verte, les crevettes.
4. Couper le thon, les crevettes, le saumon. Couper 1 citron, 1 concombre pour la décoration.
5. Pour le sushi mettre une feuille de Nori, 2 verres de riz, 3 lamelles de carotte, 4 lamelles de papaye verte, 5 morceaux de thon, 6 morceaux de crevette, 7 petits morceaux de saumon.
6. Découper en 8 morceaux, râper la papaye.
7. Disposer au fond de l'assiette la papaye râper, y ajouter des graines de sésames et 2 sushis.

**Bon appétit !**

Recette réalisée par le CE1 B de l'école Saint Joseph à Bourail pour l'édition 2015.