



RECETTE AVEC  
LA CLASSE DE CM2 DE L'ÉCOLE GUY  
CHAMPMOREAU - 2016

LE RIZ BURGER



LE RIZ BURGER

## INGRÉDIENTS

- 500 g de riz cuit
- Une tranche de Saumon
- 12 crevettes
- 3 avocats mûrs et fermes
- Quelques feuilles de salade verte
- 16 tomates cerises
- Du persil chinois
- 6 C à soupe de sauce soja

Préparation : 20 min

4 parts

Cuisson : 15 min

1. Faire cuire le riz dans un volume d'eau.
2. Pendant ce temps couper le saumon en fines lamelles et les faire mariner dans de la sauce soja.
3. Après les avoir pelés, découper une moitié de chaque avocat en tranches et réduisez l'autre moitié en purée en ajoutant le persil chinois ciselé.
4. Décortiquer les crevettes (préalablement bouillies) et les fendre en deux.
5. Couper les tomates cerises en lamelles.
6. Avec un emporte-pièce, créer la base du riz burger.
7. Puis sur cette base, ajouter la purée d'avocat, le saumon, une ou deux feuilles de salade verte, les tomates, les crevettes et les tranches d'avocats.
8. Dans un bol humidifié, créer le chapeau de votre riz burger.
9. Votre burger est prêt à être dégusté. Vous pouvez l'accompagner de frites de concombre et d'une sauce au fromage blanc.