



MAFÉ BOWL

Pour 10 personnes

25 min de préparation

35 min de cuisson

INGRÉDIENTS

RIZ À POKÉ

Riz à sushi	800 g
Eau	1100 g
Vinaigre de riz	150 g
Sel fin	17 g
Sucre	22 g
Saké	20 g

SAUCE TOMATE CACAHUÈTES

Sauce tomate Napopizza	390 g
Beurre de cacahuète crunchy	135 g
Piment d'Espelette	0,5 g
Purée de citron vert	2 g
Sel fin	2 g

Aiguillettes de poulet cornflakes - Chef Raymond ✱

Tomates cerises multicolores	1200 g
Oignons cébettes	50 pcs
Oignons frits - Chef Raymond	60 g
Coriandre fraîche	30 g

RIZ À POKÉ

- Rincer le riz à sushi à l'eau claire jusqu'à ce qu'elle soit limpide (minimum 3 rinçages).
- Égoutter.
- Cuire au cuiseur à riz avec l'eau et le sel pendant 20 min, puis laisser reposer 10 min couvercle fermé.
- Dissoudre le saké et le sucre dans le vinaigre de riz.
- Incorporer l'assaisonnement au riz tiède à la fourchette. Réserver.

SAUCE TOMATE CACAHUÈTES

Mélanger tous les ingrédients. Réserver au frais.

AIGUILLETES DE POULET

Cuire 15 min à 180°C au four ventilé. Refroidir en cellule.

LÉGUMES

- Émincer le vert des oignons cébettes en sifflets.
- Couper les tomates cerises en deux.
- Équeuter et laver la coriandre.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Dans un bol, disposer :

- 175 g de riz à poké.
- 2 à 3 aiguillettes de poulet panés aux cornflakes.
- 10 demi-tomates cerises.
- 6 g de cébettes émincées
- 50 g de sauce.

Terminer par la coriandre et les oignons frits.

Servir.

