



Poke bowl de saumon et sauce curry-mangue



Si vous êtes à la recherche d'évasion et d'exotisme, testez notre recette sucrée-salée trop fraîch'.

INGREDIENTS

- Riz (blanc ou complet, selon votre préférence)
- Concombre (coupé en lamelles)
- Edamame
- Saumon (légèrement grillé et coupé en morceaux)
- Avocat (coupé en dés)
- Coriandre fraîche (hachée)
- Graines de sésame
- Sauce curry-mangue La Fraîch'Touch

PREPARATION

1. Faites cuire le riz selon les instructions sur l'emballage. Égouttez-le et laissez-le refroidir légèrement.
2. Faites griller le saumon dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Coupez-le en morceaux.
3. Dans une assiette creuse, disposez le riz en base.
4. Ajoutez les lamelles de concombre, les edamames, les morceaux de saumon et les dés d'avocat.
5. Parsemez le plat de coriandre fraîche et de graines de sésame.
6. Arrosez le tout de [sauce curry-mangue](#) pour une touche sucrée-salée.
7. Servez immédiatement et savourez cette explosion de saveurs !

