

SUSHI au JAMBON de VENDEE IGP



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 200g de riz blanc
- 200g de Jambon de Vendée IGP
- Une poignée de roquette
- 50g de Mascarpone
- 50g de parmesan râpé
- Graines de sésame
- Vinaigre balsamique

La Préparation

- I. Passer le riz sous l'eau.
- II. Verser le riz dans une petite casserole avec un peu d'eau (même hauteur que le riz) et porter le tout à ébullition.
- III. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux, jusqu'à ce que l'eau soit totalement absorbée.
- IV. Laisser refroidir le riz dans la casserole puis le mélanger au mascarpone et au Parmesan râpé.
- V. Déposer les tranches de Jambon de Vendée sur la natte à sushi.
- VI. Déposer puis étaler le riz sur une même hauteur, et y ajouter quelques feuilles de roquette.
- VII. Rouler et envelopper la préparation et mettre le tout dans un film alimentaire puis au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- VIII. Sortir la préparation du réfrigérateur, la découper en petits morceaux.
- IX. Mélanger le vinaigre balsamique avec quelques graines de sésame
- X. Servir « les Sushis de Jambon de Vendée » avec du Vinaigre Balsamique au sésame.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

