

Salade de riz complet

par Kenichi Handa, sous-chef

Restaurant Pages

4 Rue Auguste Vacquerie - 75116 PARIS



Ingrédients

150 g d'un mélange de riz complet torréfié
et de haricots de soja rouge

1 litre d'eau

10 g de sel

Ingrédients - A : Sauce

Jus d'un demi-citron

30 g de mayonnaise

5 g de vinaigre de kombu

5 g d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de persil italien haché

Sel

Poivre

Quelques zestes de citron

Ingrédients - B : Garniture

12 crevettes cuites

½ avocat

100 g de fleurs de brocoli

80 g d'haricots verts

1 endive rouge

2 radicchio

5 tomates cerises

¼ de concombre

Finition :

Une pincée de riz complet grillé α

Quelques gouttes de Sauce vinaigrette Waku Sauce

Recette

(1) Dans une casserole, portez à ébullition 1 litre d'eau avec 10 g de sel. Versez le mélange de riz complet torréfié et de haricots de soja rouge et laissez-les cuire à feu doux pendant 25 minutes.

Dans une passoire, coupez la cuisson en refroidissant le mélange à l'eau froide. Laissez bien égoutter.

(2) Cuisez les haricots verts et les brocolis à l'anglaise et refroidissez-les rapidement.

Coupez les haricots verts en tronçon de 5 mm

(3) Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients - A.

Mélangez la sauce avec le riz complet torréfié et de haricots de soja rouge.

Dressez le tout dans une assiette.

(4) Découpez les ingrédients - B de la garniture en morceaux et arrangez-les de manière harmonieusement sur le riz.

(5) Saupoudrez la salade avec une pincée de riz complet grillé α et versez quelques gouttes de sauce vinaigrette Waku Sauce



1



2



3

1 Kobe Waku Sauce Black Dressing

2 Riz Complet Grillé α

3 Riz Complet Torréfié avec Haricots de Soja Noirs et Sésame