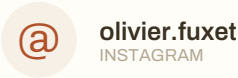


ASIATIQUE · SNACK · THON · RIZ · CROUSTILLANT

Triangles de nori au thon



Des triangles de nori croustillants garnis de riz assaisonné, dejdahjs efjo jeojf Des triangles de nori croustillants garnis de riz.

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
25 min	15 min	7	Medium

Notes

Des triangles de nori croustillants garnis de riz assaisonné...

C'est bon !!!

Ingredients

12 ITEMS

 Algues nori	10 feuille	 Thonnn	280 g
 Mayonnaise Kewpi	3 tbsp	 Cébettes	-
 Sauce Sriracha	1 tbsp	 Furikaké	3 tbsp
 Concombre	0.5 piece	 Riz à sushi cuit	250 g
 Fromage frais	100 g		

SAUCE

 Vinaigre de riz	2 tbsp	 Huile de sésame	2 tbsp
 Algue	-		

Method

5 STEPS

- 1 Rincez bien le riz à sushi cuit, puis faites-le cuire selon le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Pendant ce temps, mélangez dans un saladier le thon, la mayonnaise Kewpi, la sauce Sriracha, les cébettes et 2 c. à soupe de furikaké.

- 3 Une fois le riz cuit, assaisonnez-le avec l'huile de sésame, le vinaigre de riz et la dernière cuillère de furikaké.
- 4 Coupez le concombre en fines lamelles. Sur chaque algue nori, faites une incision du milieu d'un côté jusqu'au centre, puis répartissez les garnitures en quatre quartiers : riz, thon, concombre et fromage frais.
- 5 Repliez l'algue sur elle-même pour former un triangle, en suivant l'ordre indiqué : devant, à droite puis en bas.

Serving

Des triangles de nori croustillants garnis de riz assaisonné Des triangles de nori croustillants garnis de riz assaisonné.