

Sushi de Méli-Mélo Gourmand[®]



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Méli-Mélo Gourmand[®]
- 30 g d'ail
- 300 g d'oignons
- 300 g de poivrons verts
- 400 g crevettes roses décortiquées
- 160 cl d'eau
- 10 Nori feuilles
- Gingembre moulu
- Piment doux
- Huile d'olive
- Sauce soja
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Porter l'eau à ébullition dans une sauteuse. Hors du feu, verser le Méli-Mélo Gourmand[®] et ajouter une noix de beurre.
- 2 Mélanger, couvrir et laisser gonfler 9 minutes en égrainant à 5 minutes. Réchauffer 1 minutes à feux doux en mélangeant régulièrement. Réserver.
- 3 Émincer les oignons, tailler les poivrons en lanières, hacher l'ail. Faire suer les oignons et les poivrons à l'huile d'olive. Ajouter le piment doux, l'ail et le gingembre.
- 4 Ajouter les crevettes et cuire quelques minutes. Ajouter le Méli-Mélo Gourmand[®], assaisonner avec la sauce soja.
- 5 Rouler la préparation dans les feuilles de Nori, et trancher en petits tronçons. Servir chaud ou froid.