

Burrito sushi farci au kimshi de chou rouge



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
4 pièces	Avocats	~
0.5	Choux rouge	~
1	Ciboulette	~
1	Coriandre	~
0.015	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
0.02	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
1	Laitue	~
1	Oignons nouveaux	~
0.3	Patate douce	~
0.01	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
0.015	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.1	Radis noir	~
0.6	Riz rond en sac 5 kg EPISAVEURS	0023660
0.05	Sauce salsa en bidon 2,23 kg UNCLE BEN'S	0067331
0.2	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
0.005	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1	Tortillas de blé diamètre 25 cm en paquet 1,2 kg POCO LOCO	0020107
0.03	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353

Étapes de préparation

- 1 Pour la cuisson du riz, compter 2 à 2,5 volumes de liquide pour 1 volume de riz. Faire cuire 15 à 18 minutes jusqu'à absorption totale. Assaisonner puis laisser refroidir.
- 2 Couper le ½ chou en deux, puis couper en tranches.
- 3 Mettre le chou dans un saladier, ajouter le gros sel et laisser reposer 30 min.
- 4 Retourner le chou et laisser reposer encore 30 min.
- 5 Couper en julienne le radis blanc, la ciboule et l'oignon.
- 6 Dans un bol, mélanger le piment d'Espelette, le vinaigre de riz, l'ail écrasé, le sucre et le radis blanc.
- 7 Mélanger ensuite dans un autre saladier le chou, la ciboule et l'oignon. Ajoutez le contenu du bol d'assaisonnement et mélanger le tout, puis émincer le chou.
- 8 Couper les patates douces en bâtonnet puis les faire cuire dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- 9 Couper les avocats en bâtonnet et émincer la laitue.
- 10 Étaler la tortilla sur un plan de travail, puis garnir de riz. Ajouter par-dessus le chou, l'avocat, la patate douce et la laitue. Rabattre les deux extrémités et rouler la tortilla fermement. La couper en trois puis disposer sur le dessus un peu de sauce salsa et dans un bol à part la sauce soja.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Ventoux rouge AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU CRILLON