

Sushi pie

Depuis mon retour du Japon, j'ai la nostalgie des petits izakaya, ces bars conviviaux où l'on peut picorer d'extraordinaires petits plats autour d'un verre. Dernièrement j'ai rêvé de sushi et de sashimi bien frais, comme ceux que j'ai dégustés à Tsukiji, après avoir visité le marché aux poissons, comme ceux en barquette à la supérette du quartier et comme ceux avalés en vitesse à l'aéroport avant d'embarquer dans mon avion. Hélas lorsque je me suis réveillée, j'étais dans une chambre d'hôtel en Allemagne, et tout ce que j'ai trouvé à portée de main fut un paquet de galettes de riz soufflé. Ça fait mal quand on tombe de son petit nuage! Mon estomac a un peu fait la tête mais à 3 heures du matin c'était difficile de faire mieux!

Mon envie de poisson étant plus que tenace, j'ai alors imaginé, assise sur mon lit en train de grignoter et d'éparpiller mes miettes partout, une garniture "sushiesque" sur mes galettes. Un peu d'avocat crémeux, quelques rondelles de concombre croquant et des petits dés de saumon moelleux pour couronner le tout et voilà, j'avais l'esquisse de ces sushi pies dans un coin de ma tête. J'avais hâte de rentrer de voyage pour retrouver ma cuisine et préparer ces petites tartelettes crousti-fondantes façon sushi! Et vous savez quoi? J'en ai fait qu'une bouchée, tellement c'était délicieux!

[Imprimer](#)

Sushi pie

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 4 [galettes de riz soufflé](#)
- 150 g de [dés de saumon fumé](#)
- ½ concombre
- 1 avocat
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de [sauce soja](#)
- ½ botte de ciboulette (ou 2 cuillères à soupe de [ciboulette surgelée](#))
- 1 pincée de graines de sésame grillé (facultatif)

Instructions

1. Laver le concombre et le trancher finement à l'aide d'une mandoline.
2. Couper l'avocat en cubes et le mettre dans un bol. Ajouter la mayonnaise, la sauce soja et la moitié de la ciboulette ciselée.
3. Mélanger et répartir ce mélange sur les galettes de riz soufflé.
4. Recouvrir avec les rondelles de concombre puis les dés de saumon fumé. Parsemer avec le reste de ciboulette et les graines de sésame.
5. Déguster sans attendre.

Astuce: Déguster sans attendre car la garniture aura tendance à faire ramollir les galettes de riz.
