

# Poke Bowl Sucré-Salé à la Mangue Fraîche et aux Cubes de Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
15 minutes

## Ingédients

<b>Cubes de chèvre non affiné</b> IQF Soignon .....	200 g
<b>Riz</b> .....	200 g
<b>Filets de saumon frais</b> .....	320 g
<b>Fèves</b> .....	100 g
<b>Botte de radis rouges</b> .....	1/2
<b>Concombre</b> .....	1/2
<b>Mangue</b> .....	1
<b>Germes de radis</b> .....	50 g
<b>Citron vert pressé</b> .....	1/2
<b>Huile de sésame</b> .....	5 cl
<b>Brins de ciboulette</b> .....	8
<b>Gingembre râpé</b> .....	QS
<b>Sel et poivre</b> .....	QS

## Les étapes de la recette

- Couper le saumon en cubes de 1 cm. Préparer la marinade en mélangeant l'huile de sésame, le gingembre râpé et le jus de citron vert. La verser sur le saumon, assaisonner, mélanger et réserver au frais.
- Faire cuire le riz puis les fèves et réserver.
- Couper les radis rouges, réaliser des lamelles de concombre et former des billes de mangue. Disposer le riz au fond de quatre bols puis déposer harmonieusement tous les ingrédients et les cubes de chèvre non affiné IQF Soignon. Parsemer de ciboulette hachée et d'un tour de moulin à poivre.
- Servir les poke bowls avec une vinaigrette à base d'huile de sésame et de sauce soja, agrémentée d'une noisette de wasabi.

Pour réaliser  
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)