

# SUSHIS

## SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



## INGRÉDIENTS

- 1 bouteille SoccApero®
- Des tranches de saumon
- De la tapenade d'olive verte
- Un poivron rouge
- Un peu de chou fleur
- Un peu de chou rouge
- Une moitié d'oignon rouge
- De la roquette

## RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation SoccApero® (voir au dos de la bouteille). Laissez reposer au frigo pendant une heure.
02. Faire cuire à la poêle les 3 ou 4 galettes SoccApero® (en fonction de la taille de la poêle). Réserver sur une assiette plate et filmer.
03. Coupez les légumes en petits morceaux et le saumon en lamelles.
04. Sur une des galette, étalez un peu de tapenade d'olive verte sur toute la circonférence.
05. Sur le bas de la galette, ajoutez les légumes puis les lamelles de saumon en terminant par la roquette.
06. Rouler la galette en serrant fort en commençant du côté des ingrédients.
07. Découpez chaque bord du cylindre, pour le rendre plus esthétique, puis découpez des morceaux régulièrement sur 2cm.

## LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez aussi remplacer le saumon par du thon et ajouter de l'avocat ou bien du cream cheese.

