

Bol poke au chou et au fromage halloumi grillé

Pour 2 poke:

- 1/2 tasse de vinaigre de riz
- 1/4 tasse de cassonade
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe de sambal oelek
- 1 tasse de chou rouge, coupé en fines lanières
- 1 tasse de chou nappa, coupé en fines lanières
- 1 tasse de chou kale, coupé en fines lanières
- 2 c. à soupe de menthe fraîche, finement ciselée
- Sel et poivre, au goût
- 4-6 tranches de fromage halloumi (ou autre fromage à griller, au choix)
- 1/2 tasse d'edamames
- 2 tasses de riz à sushi, cuit et tiédi

Riz à sushi:

- 1 tasse de riz à sushi (de type Calrose)
- 1 3/4 tasse d'eau
- 2 1/2 c. à soupe d'assaisonnement pour riz à sushi

Assaisonnement pour riz à sushi:

- 2 1/2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 c. à soupe de sel
- 1/2 c. à soupe de sucre

Assaisonnement pour riz à sushi:

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la dissolution du sel et du sucre. Réserver.

Riz à sushi:

Mettre le riz dans une passoire à très petits trous. Rincer le riz sous l'eau froide pendant 5 minutes et bien égoutter.

Cuire le riz dans un autocuiseur électrique ou sur la cuisinière, selon les directives du fabricant.

Une fois cuit, ajouter l'assaisonnement et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser tiédir au moins 20 minutes.

Poke:

Dans un grand bol, mélanger le vinaigre de riz, la cassonade, l'huile d'olive, l'huile de sésame et le sambal oelek.

Ajouter le chou rouge, le chou nappa, le chou kale et la menthe. Bien mélanger. Saler et poivrer, au goût.

Dans une poêle antiadhésive, chauffée à feu moyen-vif, faire griller les tranches de fromage des 2 côtés, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Dans 2 jolis bols, déposer 1 tasse de riz au fond.

Sur le riz, déposer le mélange de chou, les edamames et le fromage grillé.

Servir aussitôt.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette du livre: Poke - Geneviève Everell)