

Sushi à l'endive et sa crème au Brie de Meaux (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 4 personnes

Difficulté : moyen

Ingrédients :

1 belle endive
100 g de riz à Sushi
1 cuillère à café de Yuzu
un peu de Wasabi
Un peu de Nori pour entourer la feuille d'endive

Pour la crème au Brie :

5 g de Brie de Meaux ou de Melun
50 g de crème liquide

Préparation :

Crème de Brie :

Placez 50 g de Brie de Meaux ou Brie de Melun et la crème dans un cul-de-poule et chauffez au bain-marie.

Mélangez bien avec le fouet tout en chauffant.

La crème est prête lorsque le Brie est entièrement fondu.

Réservez au chaud.

Coupez l'endive à la mandoline à 2 ou 3 millimètre d'épaisseur, ajoutez le jus de Yuzu.

Formez 5 boules de riz à Sushi et pour chacune, nappez d'un peu de Wasabi.

Posez l'endive sur le riz, entourez avec une bande de Nori pour ceinturer l'ensemble.

Dressez dans une assiette puis versez la crème au Brie.

