

# Sushi pour carnivore

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

## Ingédients pour 2 sushis :

- 500 g de viandes hachées
- Epices de votre choix (cumin,curry,paprika etc...)
  - Sel de Camargue
  - Poivre noir moulu
- 4 bâtonnets de fromage emmental
- 16 tranches de poitrines fumées tranchées finement
  - Sauce barbecue
- 1 paquet de chips de votre choix

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Dérouler un tapis en bambou à sushi (ou comme je l'ai fait du film étirable), déposez-y 6 à 8 tranches de poitrine non cuite côté à côté voir légèrement superposé

Mélanger le boeuf haché avec l'épice de votre choix ainsi que le sel et le poivre

Appliquer une fine couche de viande sur la poitrine, et 2 bâtonnets de fromage

Enrouler le tout à l'aide du tapis en bambou ou du film étirable, déposer les rouleaux sur une grille, cela évite que le sushi nage dans le gras de la poitrine

Cuire 25 min au four à 180°C (Th.6)

*Recettes de Caline*

Au bout des 25 min enduire de sauce barbecue sur le dessus et les côtés,  
le dessous se fera après

Remettre au four pour 10 min

Enduire à nouveau de sauce barbecue et la retourner délicatement le sushi  
et badigeonnez-le aussi

Remettre au four pour 5 min

Ecraser les chips et les verser sur un plat ou une grande assiette

Rouler le sushi dans les chips

Couper en lanière assez épaisse et servir avec une petite sauce

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**

## ASTUCE

Pour la panure vous pouvez utiliser les chips de votre choix, chez nous on a utiliser des chips crème d'oignons et des chips épicés, vous pouvez aussi utiliser des oignons frits émiettés.

Pour ce qui est des sauces, vous pouvez aussi utiliser du wasabi par exemple qui vous êtes friands de sauce qui piquent.