



**SUSCHIS À LA CAROTTE GLACÉE À L'ORANGE,  
RIZ COCO, CORIANDRE, GINGEMBRE ET NOIX  
DE CAJOU, ET SON GUACAMOLE**

JUS D'ORANGE  
TABASCO ROUGE  
JUS DE CITRON VERT  
LAIT DE NOIX DE  
COCO  
VINAIGRE DE RIZ  
BEURRE DOUX  
CAROTTE  
GINGEMBRE  
SUCRE  
OIGNON  
RIZ  
ALGUE NORI  
CORIANDRE  
AVOCAT

- Rincer le riz à l'eau froide.
- Laver les carottes, et les couper en forme de cylindre, de triangle et de carré.
- Cuire les carottes à feu doux, dans de l'eau, du jus d'orange et du beurre, une fois les carottes cuites laisser le jus de cuisson réduire, pour la décoration.
- cuire le riz dans environ 15 cl d'eau, porter à ébullition pendant 2 mn et laisser gonfler pendant 10 mn à petit feu couvert, et refroidir.
- Porter à ébullition le lait de coco, le vinaigre de riz, le sucre et le sel, laisser refroidir et incorporer au riz, avec la coriandre, le gingembre et la noix de cajou concassée.
- Réaliser un guacamole, avec l'avocat, le pulco, et le tabasco.
- Étaler 1 cm de riz sur la feuille de nori, ajouter la carotte en cylindre confite au milieu et rouler en serrant bien fort. Répéter le geste avec la carotte carrée.
- Réaliser un troisième rouleau, sans la feuille de nori, à l'aide d'un papier sulfu, laisser prendre au frais, le rouler dans les oignons frits broyés avant de le couper.

**Dressage**

- Couper les sushis et présenter sur une assiette, avec le guacamole et le gel à l'orange.