



# Fiche recette

## ROULEAU DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES WOK SAUCE THAÏ

### Ingrédients

#### Ingrédients Rouleau de Printemps

- ◆ 7 feuilles de riz rond
- ◆ 150g de carottes
- ◆ 125g de pois gourmands
- ◆ 100g de pousse de soja
- ◆ 100g de poivron rouge épluché (chair)
- ◆ 12,5g de sauce soja salée
- ◆ 12,5g de sauce soja sucrée
- ◆ 7,5g d'huile de sésame torréfié
- ◆ 2,5g graines de sésame torréfiées
- ◆ 2,5g graines de sésame noires
- ◆ 12,5g d'huile de tournesol
- ◆ Une pincée de sel

#### Ingrédients Sauce Thaï

- ◆ 75g de miel
- ◆ 12,5g de sauce soja salée
- ◆ 12,5g de vinaigre de xérès
- ◆ 3,5g de ketchup
- ◆ Une pincée de sel
- ◆ 5g de vin blanc
- ◆ 12,5g de piment doux



25 pièces cocktails



30 minutes



# DÉROULEMENT

## PRÉPARATION ROULEAU DE PRINTEMPS

- ◆ Tailler les carottes, les pois gourmands et les poivrons en fine julienne.
- ◆ Mettre l'huile de tournesol dans une poêle et la mettre à chauffer.
- ◆ Faire revenir vivement tous les légumes. Ajouter les sauces soja, l'huile de sésame, les graines de sésame et le sel, puis débarrasser sur une plaque à trous.
- ◆ Mettre les feuilles de riz à réhydrater dans de l'eau tiède.
- ◆ Étaler la feuille sur un torchon propre et sec.
- ◆ Disposer deux cuillères à soupe de légumes wok dessus et rouler la feuille de riz en repliant les bords à l'intérieur pour avoir un rouleau hermétique.
- ◆ Mettre ce rouleau sur un film plastique et l'enrouler dedans pour ne pas qu'il sèche.
- ◆ Réserver au frigo.

## PRÉPARATION SAUCE THAÏ

- ◆ Dans une casserole mettre le miel à blondir.
- ◆ Mélanger dans un récipient à part tous les liquides, ajouter le ketchup et le sel. Déglacer le miel avec cette préparation.
- ◆ Porter à ébullition 5 minutes.
- ◆ Ajouter le reste des ingrédients, puis arrêter le feu et couvrir.
- ◆ Laisser infuser à couvert et à température ambiante la préparation pendant 1 heure. Puis refroidir en cellule.

## MONTAGE ET DRESSAGE

- ◆ Défilmer les rouleaux, les tailler en quatre cylindres, puis les dresser sur assiette.
- ◆ Mettre la sauce en petit bol.

**Dégustez !**