

N°546



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Rouleaux de printemps



A. Beauvais - F. Hamel



NICOLAS

Pour 4 personnes

4 grandes feuilles de riz (ou 8 petites) | 100 g de vermicelles de riz | 1 sucrine |
4 brins de coriandre | 12 crevettes cuites et décortiquées | 10 noix de cajou |
1 cuil. à soupe de sauce piment/gingembre | 1 cuil. à café de sirop d'agave |
200 g de fromage blanc | 2 jus de citron vert | 1 gousse d'ail hachée |
piment d'Espelette (selon goût souhaité) | sel

Placer les feuilles de riz sur un torchon mouillé et essoré. **Placer** un deuxième torchon mouillé par-dessus. **Cuire** les vermicelles comme indiqué sur le paquet (en général quelques minutes suffisent).

Laver et **émincer** la sucrine. **Laver** et hacher la coriandre. **Émincer** les crevettes. **Préparer** la sauce aux noix de cajou : **concasser** les noix de cajou, **ajouter** la sauce piment/gingembre, le sirop d'agave et la

coriandre, **mélanger**. Sur chaque feuille de riz, **disposer** les vermicelles cuits, les crevettes émincées, la sauce aux noix de cajou et la sucrine. **Refermer** les rouleaux de printemps, comme indiqué sur le paquet. Les **disposer** au frais. **Préparer** la sauce de fromage blanc : dans un saladier, **verser** le fromage blanc, le jus des citrons, l'ail haché, du piment et du sel, bien **mélanger** et **rectifier** l'assaisonnement si besoin.

Le conseil de votre caviste :

Les Charmes de Magnol 2013
Bordeaux blanc sec

- Nez de zestes d'agrumes, de bourgeon de cassis et de citron.
- Bouche : sec, typé avec une pointe musquée et une finale tendue.



Pourquoi cette alliance ?

Les différentes textures et saveurs de cette entrée appellent une belle fraîcheur et une bonne vivacité que nous offre ce Bordeaux issu de sauvignon et de sémillon.

Et aussi : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, Marsanne 2013



Retrouvez toutes les recettes des
Cercles Culinaires de France sur
www.cercleculinaire.com



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.