

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



ROULEAU DE PRINTEMPS SAUCE GINGEMBRE

ACCOMPAGNÉ DE SON BOURGOGNE BLANC

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS



Préparation : 45min
Temps de cuisson : 5min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Galettes de riz : 16
- Carottes, grosses tomates : 2
- Courgette : 1
- Huile de sésame : 4cl
- Sauce soja : 6cl
- Vermicelle de riz : 150g
- Cacahuètes : 40g
- Sucre semoule : 40g
- Vinaigre de riz : 40cl
- Germe de soja : 80g
- Coriandre : 1/2 botte
- Crevettes décortiquées : 800g
- Laitue : 1 pièce
- Gingembre : 8g
- Fond blanc : 50cl
- Curry : une pincée

• Base

Laver, éplucher puis couper finement les légumes sur la longueur, faire cuire avec l'huile de sésame et un peu de sauce soja tout en gardant une texture croquante. Laisser refroidir. Rincer les germes de soja, éplucher la laitue, équeuter la menthe, hacher la coriandre et écraser les cacahuètes.

Tremper à l'eau tiède le vermicelle. Dès que ceux-ci sont souples, les égoutter et les mélanger aux légumes en y ajoutant la coriandre hachée et les cacahuètes.

• Sauce

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante durant 2 min puis les peler.

Faire fondre le sucre avec le vinaigre de riz puis rajouter le gingembre coupé, le fond blanc, le reste de sauce soja, le curry, les tomates. Faire bouillir 3 minutes et mixer le tout. Laisser refroidir.

• Finition

Humidifier les galettes de riz à l'eau tiède et les disposer sur un linge humide. Y disposer les crevettes, le mélange assaisonné. Rouler et serrer délicatement en rabattant les bords. Disposer les rouleaux sur une plaque (côté ouvert contre la plaque). Mettre au frais puis servir avec la sauce, les feuilles de salade et de menthe.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Mélanie Brule apprentie en terminale Bac professionnel Cuisine (EPMT).

« Sur les tomates, faire une croix au couteau avant de les plonger dans l'eau bouillante pour les peler plus facilement ».



LA SUGGESTION DU CAVISTE ETIENNE NICOLAS BOURGOGNE CHARDONNAY 2015

AOP BOURGOGNE
Nez de noisettes,
d'amandes et de notes
de fougères. En bouche
ce vin possède un bon
équilibre. Finale fraîche.
Pourquoi cette alliance ?
Un joli mariage avec ce
chardonnay qui viendra
rafraîchir l'intensité des
saveurs et accompagnera
leur persistance.

