

TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 02 MAI 2017 :

Rouleaux de printemps surimi

Ingrédients : 10 pers

- 10 galettes de riz
- salade
- carotte
- vermicelle de riz
- Menthe
- surimi

Préparation :

1. Peler et raper les carottes.
2. Faire bouillir de l'eau et recouvrir le vermicelle de riz d'eau pendant 4 min puis le passer sous l'eau froide afin qu'il ne colle pas. .
3. Couper le surimi en fine lamelle.
4. Ramolir la galette de riz dans de l'eau tiède et sur une planche à découper mettre la salade, les carottes, le vermicelle et le surimi à l'extrémité de la galette.
5. Disposer des feuilles de menthe sur l'autre extrémité de la galette de riz.
6. Procéder au pliage de la galette, pour cela enrouler la galette en formant un boudin puis à mi-chemin rabattre les cotés et terminer le boudin afin former un nems.
7. A déguster frais avec une sauce pour nems.

