

ROULEAU DU PRINTEMPS, VEGETAL, SAUCE FRUITEE/ SALEE – CHEF JUSTINE PILUSO

Ingrédients à préparer pour 2 personnes :

A préparer en amont : Laver les radis et les fanes et peser les vermicelles

4 feuilles de riz
4 asperges vertes
2 haricots plats
50 gr de vermicelles de riz
8 radis fanes
1 poignée de noisettes
1 poignée d'amandes
4 fraises
1 échalotte
1 citron jaune
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Moutarde
Sel
Poivre



Conseils du chef pour votre matériel :

1 mixeur à main
1 poêle
1 casserole
1 planche à découper
1 assiette creuse bien large (ou un plat à gâteau)
1 torchon propre
1 couteau bien aiguisé
Si possible une mandoline

Pas à Pas :

Faire les taillages des légumes (radis, fraises, échalotes)
Cuisson des vermicelles et des légumes (asperges à la poêle, haricots plats en casserole d'eau)
Mouiller les feuilles de riz et monter les rouleaux
Réalisation de la sauce
Dressage

