

ROLLS DE LEGUMES CROQUANTS PICKLES DE CHOU ROUGE - CACAHUETES – CORIANDRE



Ingrédients pour 10 personnes

- Rolls
 - o Feuille de Nori : 1 sachet de 10 feuilles
 - o Wasabi : 2g
 - o Choux Chinois : 150g
 - o Carotte : 300g
 - o Courgette : 150g
 - o Coriandre : 1 bouquet
- Sauce pimentée
 - o Sauce Soja : 0.13l
 - o Vinaigre de Riz : 0.095l
 - o Sucre : 60g
 - o Eau : 0.055l
 - o Ail : 5g
 - o Piment : 3g
- Pickles de chou rouge
 - o Choux Rouge : 250g
 - o Sucre : 150g
 - o Vinaigre Blanc : 0.5l
 - o Eau : 0.1l
- Divers
 - o Coriandre : 1 bouquet
 - o Cacahuètes : 50g
 - o Huile d'olive

Recettes

- Rolls de légumes

Tailler les légumes en julienne. Les mélanger avec la coriandre hachée et l'huile d'olive. Diluer le wasabi avec un peu d'eau et badigeonner les feuilles d'algues de Nori. Rouler en Nem.

- Pickles de chou rouge

Emincer finement les choux rouges. Faire chauffer l'eau avec le sucre et le vinaigre blanc. Verser sur le chou et laisser refroidir.

- Sauce pimentée

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.