

## Rouleaux de Printemps

Par le Chef Elie Sanouiller - une recette créée avec Clémence Gomy

### LES ETAPES DE LA RECETTE

#### Pour la préparation des ingrédients :

Bien cuire les ingrédients au minimum 2h avant pour qu'ils soient froids.

Préchauffer le four à 190°. Éplucher et couper les patates douces en grosses frites. Mettre les patates douces dans un saladier. Ajouter un généreux filet d'huile d'olive, une càc de pâte de piment, deux pincées de sel, une pincée de poivre et deux pincées de paprika doux fumé et mélanger. Étaler le contenu du saladier sur une plaque puis enfourner à 190° pendant 20 à 30 min.

Laisser refroidir sur le plan de travail puis réserver au frais.

Porter 2/3L d'eau à ébullition.

Ajouter dans l'eau bouillante les vermicelles de riz et éteindre directement le feu. Laisser les vermicelles dans la casserole 10 min, les égoutter et les passer à l'eau froide, Réserver au frais.

Émincer finement le chou blanc et le chou rouge avec une mandoline et les mélanger pour obtenir un mélange bicolore. Réserver au frais.

Émietter grossièrement la fêta. Réserver au frais.

Concasser les noisettes. Réserver au sec.

#### Pour les rouleaux :

Humidifier sous de l'eau tiède un torchon puis étaler sur le plan de travail.

Tremper deux ou trois galettes de riz dans un bol d'eau tiède puis les disposer côte à côte sur le torchon.

Disposer sur chacune d'entre elles un peu de mesclun, de vermicelle de riz, de mix de chou blanc et rouge ; puis de la sauce en quantité raisonnable. Attention à laisser 4 cm vide de chaque côté de la galette.

Ajouter par-dessus une bonne quantité de patate douce, de la fêta et un peu de noisettes ; puis en option quelques feuilles de basilic ou de menthe fraîche.

Rabattre les côtés vides vers le centre de la galette puis rouler de bas en haut doucement tout en serrant afin de former un rouleau solide, sans le casser.

Laisser reposer les Rolls à l'air libre (min 5 minutes, max 45). Attention à ne pas coller les Rolls les uns contre les autres sinon ils se cassent !

#### Pour la sauce :

Mettre tous les ingrédients dans un bol, sauf l'eau et fouetter énergiquement.

Incorporer l'eau tiède petit à petit tout en continuant à fouetter jusqu'à obtention d'une texture lisse et onctueuse.

Et maintenant il n'y a plus qu'à déguster !

### INGREDIENTS POUR 10 ROULEAUX

#### Pour les rouleaux :

1kg patate douce

Huile d'olive

Sel, poivre et paprika doux fumé

Pâte de piment (maison ou du commerce)

200 gr de fêta

50 gr de noisettes décortiquées

100gr de vermicelles de riz Bamboo tree

100gr de chou blanc

100 gr de chou rouge

100 gr de mesclun

*Basilic ou menthe fraîche en option*

10 galettes de riz Bamboo tree (28 cm de diamètre)

#### Pour la sauce :

100 gr de tahini

30 cl d'huile d'olive

30 cl de jus de citron jaune

20 gr de miel

Sel, poivre et paprika doux fumé

80 cl d'eau tiède

@printemps

@rolls\_fr

Avec la participation de SABRE, KAI et VICTORINOX