

FICHE DE RECETTE

Rouleaux printaniers, cressons et maquereaux fumés.

Type de recette	Entrée ou plat froid
Nombre de portions	10 rouleaux entiers
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	1,19 €

INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Feuilles de riz	kg	0,075	11	0,83
Nouille de riz	kg	0,25	8	2,00
Maquereaux fumés	kg	0,3	11,35	3,41
Cresson	Pc	0,5	1,2	0,60
Pommes	kg	0,15	2,15	0,32
Radis blanc	kg	0,15	4,5	0,68
Chicons	kg	0,12	4,7	0,56
Carottes de couleur	kg	0,2	1,7	0,34
Laitue feuille	Pc	0,5	1	0,50
Curcuma	gr	1	0,02	0,02
SAUCE				0,00
Tamari	L	0,2	7	1,40
Ail haché	kg	0,04	6	0,24
Gingembre haché	kg	0,04	7	0,28
Citrons	kg	0,15	3,2	0,48
Sucre	kg	0,05	3,5	0,18
Huile sésame	L	0,002	13,1	0,03
TOTAL				11,85 €

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Cuire les nouilles de riz 2 minutes dans un grand volume d'eau et refroidir abondamment.
 Préparer les crudités, éplucher les carottes et le radis, faire des tagliatelles à l'aide d'un économe.
 Couper la pomme et le chicon en julienne, ajouter du curcuma et quelques gouttes d'huile d'olives.
 Laver les feuilles de salade et de cresson. Couper les maquereaux en 4 dans le sens de la longueur.
 Tremper une à une les feuilles de riz dans de l'eau froide, les déposer sur un linge humide, replier les bords sur 1,5 cm, placer la laitue, cresson, nouilles, maquereau et crudité au centre et rouler fermement.
 Pour la sauce, faire rôtir l'ail et le gingembre dans un peu d'huile neutre. Hors du feu, ajouter au reste des ingrédients.



