

Rouleau de printemps au gingembre

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation :

Cuisson :

Méthode d'élaboration

1/ Préparer la garniture des rouleaux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Sauter une julienne de légumes: Tailler en julienne les courgettes et les courgettes et les mélanger. Les sauter ensemble quelques secondes à feu vif avec l'huile de sésame. Ajouter quelques gouttes de sauce de soja dans la poêle et enrober les légumes. Veiller à les garder croquants. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Débarasser la julienne et la refroidir en cellule dans une passoire ou un bac troué.</p> <p>Apprêter les autres garnitures: Concasser les arachides, équeuter et blanchir le soja 1 mn à l'eau bouillante, concasser la coriandre.</p> <p>Hydrater les vermicelles: Verser de l'eau bouillante sur les vermicelles et les laisser s'hydrater quelques mn hors du feu. Lorsqu'ils sont moelleux, les égoutter, les raccourcir avec des ciseaux. Les mélanger aussitôt à la julienne et aux autres garnitures à l'aide d'un diapason. Rectifier l'assaisonnement et ajouter un peu de sauce soja si nécessaire.</p> <p>Terminer les garnitures: Décortiquer les crevettes, équeuter la menthe. Trier la laitue en supprimant les côtes.</p>	Galette de riz	Pièce	16		
	Carotte	Kg	0,160		
	Courgette	Kg	0,160		
	Huile de sésame	L	0,040		
	Sauce soja	L	0,030		
	Vermicelle de riz	Kg	0,080		
	Arachide	Kg	0,040		
	Soja frais	Kg	0,080		
	Coriandre	Botte	1/2		
	Crevette Bouquet	Kg	0,800		
	Menthe	Botte	1/2		
	Laitue	Pièce	1/2		
2/ Façonner les rouleaux	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Rectifier l'assaisonnement. Rouler les garnitures dans les galettes de riz hydratées à l'eau chaude.					
3/ Préparer la sauce	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<p>Monder, épépiner, concasser les tomates. Hacher le gingembre. Cuire le sucre et le vinaigre au caramel (gastrique). Ajouter le fonds blanc, le gingembre et les tomates. Bouillir 3 mn, mixer. Ajouter la sauce soja, le curry et saler. Refroidir en cellule.</p>	Tomate	Kg	0,200		
	Gingembre	Kg	0,008		
	Sucre semoule	Kg	0,040		
	Vinaigre de riz	L	0,040		
	Fonds blanc	L	0,100		
	Sauce soja	L	0,020		
	Curry	Kg	Pm		
	Sel fin	Kg	Pm		
4/ Préparer l'accompagnement	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Trier, laver la laitue. Préparer des brins de menthe.	Laitue	Pièce	1/2		
	Menthe	Botte	1		
5/ Dresser	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
Dresser un premier rouleau de printemps et un second, coupé en biseau. Accompagner de sauce gingembre, de feuilles de laitue et d'un brin de menthe.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale