

Rouleaux de Printemps au canard confit, sauce hoisin

Recette pour 12 Tapas

Description

Garniture de légumes croquants, accompagnée d'effiloché de canard confit puis roulée dans une feuille de riz moelleuse.

L'astuce du chef

Attention à la manipulation des feuilles de riz, une fois ces dernières humidifiées, elles deviennent plus fragile et peuvent se déchirer.

Ingrédients

Rouleaux de printemps

- 50 Gr Vermicelles de riz
- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Unité(s) Feuille(s) de fenouil
- 250 Ml Feuille(s) de roquette
- 8 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre

Sauce Hoisin

- 75 Ml Sauce hoisin
- 15 Ml Eau
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Versez de l'eau bouillante sur les vermicelles de riz, laissez les tremper 5 minutes puis les rafraîchir sous l'eau froide, finir par bien les égoutter. Épluchez et coupez le concombre en julienne. Effilochez le canard confit avec les doigts. Émincez l'échalote verte. Videz et coupez le poivron en julienne. Émincez finement les feuilles de fenouil.

Montage des rouleaux

Passez votre feuille de riz dans un bassin d'eau chaude. Étalez-la sur un torchon, et déposez toutes les garnitures au centre de la feuille de riz qui la compose. (vermicelles de riz, julienne de concombre, effiloché de canard confit, julienne de poivron, échalotes émincées, bébé roquette et feuille de basilic. Ensuite pliez les côtés vers l'intérieur sur la garniture, soulevez la partie devant vous et recouvrez l'ensemble. D'un geste vers l'avant, finissez de rouler le rouleau de manière à le fermer correctement. Réservez les rouleaux dans une assiette recouvert d'un film plastique au frigo.

Sauce Hoisin

Mélangez tous les ingrédients ensemble, gardez la sauce au frigo.

Bon appétit!