Christophe Casazza

Entrées froides à la viande

Rouleaux d'été

44 min	40 min	4 min	0	473
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Laver les légumes.
2. Couper le concombre en deux et l'éplucher l'aide d'un économe.
3. Le tailler en deux dans le sens de la longueur et ôter, à l'aide d'une petite cuillère, l'intérieur.
4. Couper le concombre en fines lamelles d'environ 5 cm de longueur.
5. Éplucher la carotte à l'aide d'un économe puis la tailler en julienne.
6. Couper le pied des champignons et tailler le chapeau en fines tranches.
7. Pour éviter que les champignons ne noircissent, les frotter contre un citron.
8. Tailler les tranches de champignon en fines lamelles.
9. Ôter la partie supérieure des branches de la ciboule et la tailler en morceaux d'environ 5 cm de longueur.

Étape 2

Cuisson des vermicelles

Porter une casserole d'eau à ébullition.

Ingrédients
pour 6 personnes

Garniture

- 12 **Galette(s) de riz**
- 1 **Concombre**
- 2 **Carotte(s)**
- 150 g **Parmesan**
- 12 **Champignon(s) de Paris**
- 12 feuille(s) **Menthe fraîche**
- 12 feuille(s) **Roquette**
- 12 tige(s) **Ciboule(s)**
- 150 g **Vermicelle de riz**
- 600 g **Filet(s) de boeuf**

Sauce

- 4 c. à soupe **Huile de sésame**
- 4 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 0.5 **Carotte(s)**
- 1 **Poivre**
- 4 c. à soupe **Sauce soja**
- 1 **Sel**

1
2 Plonger les vermicelles dans l'eau bouillante, retirer la casserole du feu et laisser cuire 3-4 minutes dans l'eau chaude hors du feu.
3 Égoutter les vermicelles à l'aide d'une passoire et les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
4 Réserver au frais.

Étape 3

Préparation des galettes de riz

1 Plonger les feuilles de riz dans l'eau chaude en les retournant pour bien les imbiber et les ramollir.
2 Utiliser un plat assez large pour pouvoir plonger les feuilles intégralement. Surtout ne pas utiliser d'eau bouillante. Les manipuler délicatement car elles sont très fragiles.
3 Aplatir la feuille de riz sur un plan de travail.
4 Poser les feuilles sur une planche en bois de façon à ce que la matière absorbe l'eau, puis les tamponner avec un chiffon avant de commencer à les rouler.

Étape 4

Garnissage des galettes

1 Découper grossièrement, avec des ciseaux, les vermicelles froides.
2 Poser une petite quantité de vermicelles sur la partie inférieure de la feuille de riz.
3 Placer une feuille de roquette et une feuille de menthe dessus.
4 Ajouter quelques lamelles de carotte, de concombre, de champignon et de ciboule.
5 Couvrir les ingrédients avec une tranche de carpaccio de bœuf.
6 Saupoudrer de parmesan.
7 Rouler délicatement les feuilles de riz.
8 Rouler en serrant les ingrédients et rabattre les bords de la feuille vers l'intérieur après le premier tour.
9 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
10 Conserver les rouleaux au frais en les espaçant bien pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

Étape 5

Préparation de la sauce

1 Tailler la carotte en brunoise. Réserver dans un verre ou dans un bol.
2 Eplucher et hacher grossièrement la gousse d'ail.
3 Ajouter la sauce soja, l'huile de sésame et le jus de citron.
4 Assaisonner avec du sel et du poivre puis mélanger.

Étape 6

Dressage

1. Disposer les rouleaux en les superposant.
2. Disposer à côté une portion de vermicelle avec, par dessus, quelques restes de légumes.
3. Verser un peu de sauce dans un petit récipient et le placer dans l'assiette.
4. Verser de la sauce sur la salade de légumes et de vermicelles.