

Entrées froides aux produits de la mer

Crabe spring rolls


30 min 30 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

537

CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise épicé

- 1 Verser le jaune d'oeuf, la moutarde et du sel dans un saladier. Mélanger au fouet.
- 2 Ajouter de l'huile de tournesol tout en mélangeant avec le fouet.
- 3 Surtout, verser l'huile doucement et mélanger rapidement sans s'arrêter. Utiliser une huile de tournesol et non pas une huile d'arachide car si la mayonnaise est réservée au réfrigérateur, l'huile va remonter à la surface.
- 4 Ajouter le sucre, le curry et le curcuma. Mélanger avec le fouet.
- 5 Ciseler la ciboulette avec un couteau éminceur.
- 6 Ajouter la ciboulette à la mayonnaise. Mélanger toujours au fouet.
- 7 Ciseler la coriandre et le basilic thaï préalablement équeutés.
- 8 Ajouter à la mayonnaise la coriandre et le basilic thaï. Mélanger.
- 9 Ouvrir le piment en deux puis retirer les petites graines situées à l'intérieur du piment. Hacher finement le piment puis l'ajouter à la mayonnaise.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les spring rolls

8 **Galette(s) de riz**
320 g **Chair de crabe**
1 **Avocat**
0.5 **Concombre**
16 **Feuille(s) de tito**
0.5 botte(s) **Cerfeuil**
0.5 botte(s) **Menthe fraîche**
80 g **Feuilles de chêne**
0.5 botte(s) **Basilic**

Ingrédients pour la mayonnaise épicée

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Moutarde**
20 cl **Huile de tournesol**
1 c. à soupe **Curcuma**
1 c. à soupe **Curry**
0.5 botte(s) **Coriandre**
1 **Piment(s)**
5 g **Zeste(s) de citron**
10 g **Gingembre frais**

- 10 Éplucher le gingembre et le râper au dessus de la mayonnaise.
- 11 Râper légèrement la peau du citron vert au dessus du saladier. Mélanger. Puis réserver au réfrigérateur.

1 c. à soupe **Sucre semoule**
 0.5 botte(s) **Basilic**
 1 botte(s) **Ciboulette**
 1 **Sel**

Étape 2

Le montage des spring rolls

- 1 Couper l'avocat en deux. Retirer le noyau. Récupérer la chair avec une cuillère.
- 2 Préférer un avocat pas trop mûr pour éviter qu'il ne parte en purée.
- 3 Couper un tronçon de concombre d'environ 15 cm, puis couper de fines bandes. Tailler le concombre en julienne. Réserver dans une assiette.
- 4 Couper l'avocat en deux. Puis le couper en tranches larges. Réserver dans une assiette.
- 5 Préparer les feuilles de menthe, le cerfeuil, le basilic thaï et les feuilles de Tito
- 6 Mettre de l'eau à chauffer dans une bouilloire puis la verser dans un grand saladier.
- 7 Humidifier le torchon pour le montage des spring rolls. Étaler le torchon sur une planche.
- 8 Faire tremper une galette de riz pendant quelques secondes dans le saladier d'eau chaude. La disposer sur le torchon.
- 9 Déposer quelques feuilles de Tito à la base de la galette de riz. Puis ajouter de la chair de crabe et de la mayonnaise épicée.
- 10 Ajouter un peu de concombre puis de l'avocat.
- 11 Enfin ajouter de la menthe, du basilic thaï, du cerfeuil et une feuille de chaîne.
- 12 Soulever une extrémité de la galette de riz humide pour l'enrouler. Bien enrober toute la préparation en serrant le rouleau au maximum.
- 13 Rabattre les côtés sur l'intérieur. Puis finir de rouler la galette. Procéder de la même façon avec les autres galettes.

Ingrédients pour le dressage

50 g **Graines de sésame**
 1 **Citron(s) vert(s)**

Étape 3

Le dressage

- 1 Disposer la mayonnaise épicée dans un petit bol.
- 2 Parer légèrement les côtés des spring rolls puis les couper en deux en biseau ou droit.
- 3 Couper un quartier de citron vert.
- 4 Tremper les extrémités des spring rolls dans du sésame grillé puis les disposer debout dans une assiette.
- 5 Décorer avec les quartiers de citron et quelques feuilles de salade.