

Rouleau de printemps au foie gras et légumes croquants Sauce onctueuse au sésame



Ingrédients pour 6 personnes :

12 feuilles de riz, 500g de foie gras cuit en terrine

Pour les légumes croquants :

1 radis daïkon, 1 carotte blanche, 1 carotte jaune, 1 paquet de champignon enoki,
1 paquet de pousses de pois blanc, 3 asperges blanches

Pour la sauce :

60g de sésame blanc, 30g de sauce soja sucrée, 30g d'huile de sésame, 2 petits suisses,
1 pointe de piment d'Espelette

Les rouleaux :

Couper tous les légumes en fine julienne.

Couper le foie gras en 12 bâtonnets de 7cm de long.

Tremper les feuilles de riz dans une calotte d'eau froide pendant 10 secondes environ. Egoutter.

Répartir la julienne de légumes, les pousses, les champignons et le foie gras au centre de chaque feuille. Confectionner les rouleaux de printemps en les serrant bien.

Couper les extrémités pour égaliser et enlever le surplus de feuille de riz.

La sauce :

Réaliser la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

Servir les rouleaux de printemps coupés en deux et la sauce à côté.