



Cuisine et
dépendances

Rouleau de printemps surimi et curry



Frais et léger, ces rouleaux sont idéaux pour les apéritifs et les buffets dînatoire : le succès est garanti. Le curry relève bien le goût du surimi et le vinaigre apporte une légère touche d'acidité.

Si vous n'avez pas de surimi râpé, vous pouvez le râper vous-même : il suffit de surgeler 1 à 2 heures les bâtonnets de crabe pour les raffermir. Passer-les ensuite au robot avec la grosse râpe. Je trouve que c'est même meilleur que le surimi râpé.

Ingrédients (pour 6 rouleaux) :

- 6 feuilles de riz (celles de taille moyenne, env.22 cm de diamètre)
- 1 paquet de surimi râpé (ou une dizaine de bâtonnets de surimi)
- 1 cuil à café de curry en poudre
- 1 cuil à café de moutarde
- 1 cuil à soupe d'huile
- 1 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- facultatif : ciboulette

Préparation :

Râper le surimi si nécessaire. Mélanger le curry avec le vinaigre et l'huile, en faisant comme une sauce vinaigrette. Ajouter le surimi et bien mélanger pour qu'ils s'imprègnent entièrement de la sauce.

Faire chauffer de l'eau dans un récipient aussi large que la feuille de riz. Lorsque l'eau est chaude mais non bouillante, tremper une feuille de riz une minute (elle doit être entièrement ramollie).

Sortir aussitôt et étaler sur une assiette. Garnir la feuille d'une cuil à soupe de surimi assaisonné : disposer un boudin de préparation sur un des bords et rouler, comme pour un cigare. Replier les côtés.

Réserver dans un tupperware, la feuille va se coller d'elle-même. Renouveler ainsi l'opération jusqu'à finir la préparation de surimi.

Réserver au frais au minimum 1 heure. Servir bien frais.

Le 04 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/04/index.html>