LES RECETTES
DE J-C KARMANN

P'TIT BASQUE

ROULEAU D'AUTOMNE DE P'TIT BASQUE
AU TÉTRAGONE ET FIGUES FRAÎCHES

INGRÉDIENTS POUR 10 ROULEAUX

180 G DE P'TIT BASQUE
10 FEUILLES DE RIZ
200 G DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS
100 G DE FIGUES FRAÎCHES
100 G DE SAUCE SOJA
SEL FIN, POIVRE DU MOULIN

ROULEAU D'AUTOMNE DE P'TIT BASQUE AU TÉTRAGONE ET FIGUES FRAÎCHES

© J-C Karmann - www.jckarmann.com

PROGRESSION DE LA RECETTE

Découpez le P'tit Basque en fines allumettes et réservez au frais. Parallèlement, découpez les figues en petits quartiers. Épluchez et lavez abondamment à l'eau claire les pousses d'épinard. Roulez les feuilles et ciselez de façon régulière. Pour préparer vos rouleaux, faites tremper dans de l'eau froide les feuilles de riz. Placez les feuilles sur votre planche puis déposez au centre les quartiers de figues, les bâtonnets de fromage ainsi que les épinards ciselés préalablement salés et poivrés. Roulez très serré en prenant soin de replier l'extérieur pour ne pas que la garniture puisse s'échapper. Emballez les rouleaux un à un dans une feuille de papier film. Réserver au frais.

CONSEIL GOURMAND

Pour le service, présentez vos rouleaux accompagnés d'un peu de sauce soja. Vous pouvez y ajouter un bouquet de salade assaisonnée à l'huile d'olive et parsemée de pignons de pin et de quartiers de tomates séchées. Hors saison, il vous est possible de remplacer les figues fraîches par des griottes en bocaux ou des figues moelleuses.