



## Roll me baby

Phase : **d'Attaque**

Par portion | Apports de référence %

Énergie

**285**kcal

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie  
**Entrée**

Prêt en  
**30 min**

Cuisson  
**00 min**

### Ingrédients

Pour 2 personnes

- 6 feuilles de riz
- 200 g d'aiglefin coupé en 12 tranches
- 50 g de carottes râpées
- 50 g de chou rouge émincé finement
- 40 g de jets de soja
- 1 belle tige de jeunes oignons émincée
- 40 g de sauce aigre-douce « spring roll »
- 1 citron vert
- 1 cm de gingembre frais haché finement
- 1 cs d'huile de sésame
- 1 cs de sauce soja
- 1 grosse poignée de coriandre

### Préparation

Pour la marinade du poisson :

1. mélanger l'huile de sésame avec la sauce soja, le zeste du citron vert, le gingembre et les branches de coriandre finement coupées.
2. La verser sur les morceaux de poisson et réserver au frigo.

Pour la sauce :

1. Mélanger la sauce aigre-douce avec 2 cs d'eau et 1 cs de jus de citron vert. Réserver.
2. Étaler un linge humide sur le plan de travail.
3. Verser une quantité d'eau légèrement bouillante dans une grande assiette creuse et y tremper 1 feuille de riz pour la ramollir. La déposer sur le linge humide et procéder à la confection du rouleau de printemps avec :
  - 2 tranches de poisson
  - carottes
  - chou rouge
  - jets de soja
  - jeunes oignons
  - feuilles de coriandre
4. Répéter l'opération 5 fois.
5. Déguster les rouleaux avec la sauce.