

Rouleaux de printemps aux fruits, coulis de fruits rouges



Préparation 30 mn

Cuisson 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 feuille de riz

4 oranges

1,5 barquette de framboises

2 brins de menthe fraîche

4 feuilles de laitue

1,5 dl de coulis de fruits rouges

Pour la crème pâtissière :

3 jaunes d'œufs

75 g de sucre semoule

1/4 l de lait

20 g de maïzena

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

1 noix de beurre

Préparation de la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur et grattée pour récupérer les graines. Fouetter les jaunes avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer la maïzena et verser le lait chaud en fouettant. Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu doux en mélangeant continuellement jusqu'à épaississement de la crème. Verser alors la crème dans un saladier et en badigeonner la surface avec la noix de beurre pour éviter la formation d'une peau à la surface pendant le refroidissement.

Préparation des rouleaux :

Laver et sécher les feuilles de laitue et les couper en fines lanières. Éplucher les oranges à vif et en prélever les suprêmes (voir technique ICI).

Faire tremper une feuille de riz dans de l'eau froide pour la ramollir. La poser sur un torchon pour l'essuyer et déposer un 1 c à s de crème pâtissière au centre.

Ranger des framboises sur la crème ainsi que des suprêmes d'orange et des lanières de laitue. Rabattre les 2 extrémités de la feuille de riz vers le centre et rouler de manière à enfermer la farce (voir au dos de l'emballage des feuilles de riz la

technique pour former les rouleaux). Emballer le rouleaux dans un film étirable pour qu'il ne se dessèche pas. Faire de même les autres rouleaux aux fruits.

Pour le service déposer 3 rouleaux par assiette et décorer avec des feuilles de menthe. Accompagner du coulis de fruits rouges.

Pour faire un coulis de fruits rouges mixer les fruits avec du sucre (adapter la quantité en fonction de l'acidité des fruits) et passer le tout à la passoire étamine pour retirer les graines de fruits. Pour ma part j'ai fait un simple coulis de framboises.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>