

Rouleaux de Poisson à la Chinoise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- FILET(S) DE CABILLAUD	300g
- GAMBAS	16
- PATE BRIQUE OU FILO	16 feuilles
- CHAMPIGNONS CHINOIS	10g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à café
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- CIBOULETTE	
- SAUCE CHINOISE AU CHOIX	
- POIVRE	

Recette :

- Faites pocher le cabillaud dans de l'eau bouillante salée pendant 10-12 minutes. Egouttez et laissez complètement refroidir.
- Réhydratez les champignons chinois dans un peu d'eau tiède.
- Décortiquez les gambas si nécessaire.
- Quand le cabillaud est bien froid, émiettez-le à la fourchette. Ajoutez la crème, la sauce soja, le curry, la ciboulette et le poivre. Homogénéisez pour obtenir une pâte.
- Egouttez les champignons puis émincez-les au couteau. Ajoutez-les à la pâte de poisson.
- Etalez les feuilles de brique, déposez un peu de pâte de poisson puis une gambas. Fermez en forme de rouleau en repliant les bords.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez sur le plat CRISP pendant 12 – 15 minutes jusqu'à ce que les rouleaux soient bien dorés (retournez-les éventuellement à mi-cuisson).
- Servez accompagné d'une sauce chinoise au choix (de préférence un peu relevée et piquante).

