

Roulades de Feuilles de Riz Frites au Thon et Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heuer

Ingrédients:

- FEUILLES DE RIZ	8 feuilles
- THON(S)	130g
- COURGETTE(S)	1 petite
- ECHALOTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- GINGEMBRE	1 cm
- CORIANDRE FRAIS	
- BASILIC	une dizaine de feuilles
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE POUR FRITEUSE	250 ml



Recette:

- Emincez très finement l'échalote.
- Coupez la courgette en petits dés.
- Râpez les carottes (pas trop finement).
- Faites cuire les courgettes avec les carottes et l'échalote. Assaisonnez d'ail pressé, du gingembre émincé finement, sel et poivre.
- Intégrez la coriandre ciselée et l'œuf battu. Laissez refroidir.
- Egouttez et émietez le thon. Intégrez-le aux légumes.
- Faites tremper une feuille de riz dans de l'eau froide pendant 20 secondes.
- Puis étalez-la sur un chiffon humide.
- Déposez ensuite la farce refroidie avec une feuille de basilic.
- Rabattez les bords et roulez les croquettes bien serrées. Conservez au frais.
- Répétez cette opération avec les autres feuilles de riz.
- Au moment de servir, faites chauffer l'huile pour friteuse dans une petite cocotte.
- Faites-y cuire les croquettes une ou deux à la fois en les retournant régulièrement.
- Déposez sur un papier absorbant et épongez.
- Servez sans attendre accompagné de sauce au choix.

Remarque:

Accompagnez de la sauce chinoise pour croquettes (DI-295)