



ROULEAU DE PRINTEMPS VÉGÉTALIEN À L'AVOCAT, CHOU-FLEUR ET LAITUE ROMAINE, DIP AUX CAROTTES ET CAVIAR DE FINGER-LIMES

Ingrédients pour 10 personnes

Rouleau de printemps végétalien

Avocats	6
Tomates séchées	200 g
Échalotes	100 g
Ail frais ou fermenté	15 g
Coriandre	5 g
Piment rouge	5 g
Citron	2
Feuilles de pâte à rouleau de printemps	20

Chou-fleur et laitue romaine

Laitue romaine	10
Jus d'orange	200 ml
Sucre	20 g
Noix de cajou	25 g
Chou-fleur, en petites rosettes	2

Dip aux carottes et caviar de finger-limes

Carottes	300 g
Ail	20 g
Oignons	80 g
Gingembre frais	10 g
Finger-limes	4
Sel, poivre noir/blanc du moulin	

Rouleau de printemps végétalien

Couper les avocats en deux, enlever le noyau et la chair avec précaution et couper cette dernière en petits dés. Couper les tomates séchées en petits morceaux. Hacher fin le piment rouge, les échalotes et l'ail. Mélanger tous les ingrédients avec le jus de citron. Étaler une feuille de pâte, verser un peu de mélange sur l'extrémité inférieure, puis enrouler la pâte fermement. Humidifier l'extrémité pointue de la pâte avec un peu d'eau pour mieux la tenir. Déposer les rouleaux de printemps sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et dorer au four préchauffé à 200 °C pendant environ 15 minutes ou les frire.

Chou-fleur et laitue romaine

Couper le chou-fleur en tranches de 0,5 cm d'épaisseur, les dorer dans une poêle avec les noix de cajou, puis saler et poivrer. Réserver au chaud avant de servir. Couper la laitue romaine en quartiers et faire revenir à feu vif. Saupoudrer de sucre et déglacer au jus d'orange. Faire réduire brièvement et dresser sur assiette avec les autres ingrédients.

Dip aux carottes et caviar de finger-limes

Couper les carottes, les oignons, l'ail et le gingembre en brunoise et les faire revenir dans un peu d'huile. Déglacer au vin blanc ou à l'eau et cuire à couvercle. Ensuite, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Réserver au froid pendant au moins 30 minutes. Enfin, saler et poivrer selon goût et incorporer les grains de finger-limes.