

Nom : Crevettes enroulées aux légumes

Rendement : 6 portions

Produit vedette : Gingo juice, courge, fenouil

Nom de l'élève : Robert Lapaj

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	MÉTHODE
Crevettes Feuille de riz Carotte Courge Poivron rouge Fenouil Gingo Beurre Miel Huile de noisette Sel et poivre	6 un 6 un 15 gr. 15 gr. 15 gr. 6 branches 200 ml. 100 gr. 10 ml. 10 ml. q.s.	Décortiquer les crevettes. Couper en julienne les carottes, le poivron rouge, la courge et l'échalote. Sauter les légumes à l'huile de noisette. Déglacer au gingo juice. Assaisonner et réserver. Réduire le gingo juice et monter au beurre. Assaisonner. Mouiller les feuilles de riz et envelopper les crevettes et les légumes. Verser la sauce dans le fond d'un shooter et placer le rouleau de crevette à l'intérieur. Décorer avec une branche de fenouil.



Crevettes enroulées aux légumes
Robert Lapaj