

## Rouleau de printemps « côté sud »

### pour 6 personnes

- 16 bâtonnets de surimi
  - 1 sachet de feuilles de riz (Rayon Asie dans tous les hypermarchés et supermarchés)
  - 200 g de courgettes
  - 200 g d'aubergines
  - 200 g de cœurs d'artichauts (en poivrade)
- Les légumes grillés tous prêts sont trouvables dans toutes les épiceries provençales ou italiennes*
- 2 gousses d'ail
  - 10 dl d'huile d'olive
  - 1 cuillère à soupe d'Herbes de Provence
  - 25 cl de coulis de tomate
  - 1 bouquet de basilic
  - 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 1/2 de citron

**Servir :** Servir froid avec la sauce au basilic. Dégustez

Astuce du chef : vous pouvez remplacer la sauce méditerranéenne par un coulis d'herbes au persil.



### Marinade de légumes : (à faire la veille)

- Laver tous les légumes et les couper en tranches : 0,5 cm d'épaisseur pour l'aubergine, et un peu plus fines pour la courgette.
- Faire cuire les cœurs d'artichauts (poivrade) 5 min dans une casserole d'eau salée et citronnée.
- Sur un grill en fonte bien chaud (ou un poêle bien chaude), mettre un peu d'huile d'olive et griller les lamelles de légumes, les artichauts. Saler et poivrer.
- Une fois tous les légumes grillés, les superposer dans un bocal en verre ou un saladier et écraser les gousses d'ail

pour les répartir sur les légumes, avec les herbes de Provence.

- Verser l'huile d'olive dans le bocal et laisser reposer au minimum une nuit au réfrigérateur

### Sauce méditerranéenne : (à faire la veille)

- Mélanger le coulis de tomate avec le jus citron et l'huile d'olive puis le basilic haché. Saler et poivrer.

### Rouleau de printemps : (à élaborer le jour même)

- Couper les lamelles de légumes en lanières et les cœurs d'artichauts en 6 dans le sens de la longueur.
- Couper en 4 les bâtonnets de surimi dans la longueur.
- Faire tremper 2 ou 3 feuilles de riz dans une assiette creuse remplie d'eau tiède. Les retirer dès qu'elles deviennent molles. Les étaler pointe vers l'avant et garnir le côté arrondi avec 2 lanières de chaque légumes et morceaux de surimi. Cela doit former un petit fagot.
- Replier les côtés de la feuille de riz puis rouler le rouleau. Recommencer l'opération pour les autres rouleaux.

## Conseils

Temps de préparation : 15 minutes - Temps de cuisson : 10 minutes  
Matériel spécifique : un siphon à crème chantilly ou à défaut un batteur électrique.