

ROULEAU DE PRINTEMPS

31 OCTOBRE 2017

HOTEL RESTAURANT CHINA GARDEN –
RECETTE DE CHEF DE CUISINE CHEN LIJUN

Pour les chinois, les rouleaux de printemps sont une expression de la communion intérieure avec la nature qui s'éveille au printemps.





Zermatt. No matter what.

INGREDIENTS

10g	Nouilles transparentes
150g	Légumes: carottes, courgettes, poireaux, chou blanc
20g	Champignons frais Mu-Err (oreilles de Juda) de l'Asia Shop
10g	Germes de soja
env. 1 ½ cc	De sel
¼ cc	De poivre blanc
½ cc	De sucre
½ cc	De glutamate de l'Asia Shop
2 cc	D'huile de sésame
8	Feuilles pour rouleaux de printemps en farine de blé congelées, quadratiques de 20 cm, décongelées avant emploi, de l'Asia Shop
1	Jaunes d'œuf
	Huile de tournesol pour friture

ZUBEREITUNG

1. Briser les nouilles transparentes en morceaux d'env. 5 cm de long puis verser de l'eau bouillante par-dessus. Laisser tremper env. 3 minutes puis évacuer l'eau. Plonger dans l'eau froide et laisser refroidir. Évacuer l'eau et bien laisser égoutter. Peler les carottes et les courgettes, les couper longitudinalement avec l'éplucheur en languettes puis découper en petites lamelles. Couper le poireau, le chou blanc et les champignons en mêmes petites lamelles.

2. Mélanger les languettes de légumes Mélanger les champignons, les nouilles transparentes et les germes de soja. Ajouter les 2/3 du sel. Laisser mariner env. 2 heures. Égoutter l'eau qui s'est formée.

3. Épicer le mélange de légumes avec le sel restant, le poivre, le sucre, le glutamate et l'huile de sésame. Laisser mariner env. 1 heure. Saler à volonté. Séparer délicatement les feuilles de rouleaux de printemps et les emballer dans un linge de cuisine humide, afin qu'elles ne sèchent pas. Déposer une feuille après l'autre sur la surface de travail avec une pointe vers l'avant. Mettre env. 25 g de mélange de légumes en long au centre du premier quart avant de la feuille. Superposer la farce avec la pointe et enrouler le jusqu'au milieu de la feuille en serrant bien. Rabattre fermement les coins latéraux de la feuille sur les légumes Mettre un peu de jaune d'œuf au pinceau sur la pointe supérieure de la feuille. Finir d'enrouler et appuyer fermement sur la pointe supérieure de la feuille

4. Mettre beaucoup d'huile dans une friteuse ou un wok et chauffer à 180 °C. Frire les rouleaux de printemps pendant 1-2 minutes, jusqu'à ce qu'ils prennent un peu de couleur. Les tourner alors une fois.



Zermatt. No matter what.®

SERVIR

Servir sur la salade avec des sauces de soja aromatisées et de la sauce aigre-douce.

RECOMMANDATION DU VIN

Merlot
2014
Gérald Besse
Martinach

CONSEILS POUR LE RESTAURANT CHINA GARDEN

Des beautés exotiques qui flattent l'œil et le palais: Dans le restaurant d'un style fidèle, notre équipe de l'Extrême-Orient crée des délices exquis et des surprises épicées. Découvrez la cuisine chinoise à un niveau élevé. CHINA GARDEN, le royaume culinaire au centre de Zermatt. Notre chef Chen Lijun et l'équipe du China Garden se sont vu décerner 14 points au Gault Millau.