



# ROULEAU DE CHOUCROUTE D'ALSACE I.G.P. AUX LEGUMES DE SAISON

## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

- 250g de choucroute crue d'Alsace I.G.P.
- 1 paquet de feuilles de riz
- 1/2 poivron rouge coupé en lanières
- 1 concombre
- 1 radis blanc & 1 radis noir
- 1 carotte râpée
- Pousses de soja
- Autres légumes

#### Sauce :

- 4 c.à.s de sauce soja
- 2 c.à.s d'eau
- 4 c.à.s de sucre
- Ail pilé et gingembre râpé
- Sauce piment

- 6 personnes

01

Tremper les feuilles de riz 10 secondes dans l'eau froide. Les laisser ensuite se ramollir sur un torchon propre.

02

Farcir ensuite comme bon vous semble avec la choucroute crue non lavée et les légumes taillés très finement.

03

Former le rouleau de printemps en posant la garniture sur le haut de la feuille de riz, rouler un tour puis rabattre les côtés et finir de rouler

04

Chauffer le sucre et l'eau puis mélanger tous les ingrédients pour réaliser la sauce.

Recette de Daniel Zenner