

LA CHENILLE ASIATIQUE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
- de 5€



Ustensiles :

- 2 bols
- 1 couteau

Ingrédients :

- 4 galettes de riz
- 3 courgettes
- 2 carottes
- Sauce piquante
- Huile
- Sauce pour tremper vos chenilles : 1 c. soupe d'eau, 1 c. à café de vinaigre, qq brins de carottes râpées, 1 pincée de sucre.

Votre fiancée Soleil Moon, a invité ses parents pour vous les présenter. L'objectif principal est de faire bonne impression, surtout que son père est colonel dans l'armée... Montrez que vous vous intéressez à leur culture en élaborant un plat typique de leur pays !

1. Lamellifiez les carottes et les courgettes. Entraînez-vous à les couper à vive allure pour faire comme les chinois, si vite qu'on ne voit plus vos mains !

2. Mélangez les légumes finement coupés avec l'huile, la sauce piquante le sel et le poivre dans un bol.

3. Placez les galettes de riz dans un bol d'eau chaude afin de les ramollir légèrement. Sortez les vite avant qu'elles ne finissent en bouillie ! Déposez-les sur du papier absorbant. Le moindre échec ne sera pas pardonné par beau-papa !

4. Répartissez un peu de garniture de légumes au centre de chaque galette et roulez cette dernière pour enfermer la garniture. Ça a l'air d'être réussi !

5. Il ne vous reste plus qu'à les disposer dans des assiettes carrées avec un peu de salade et de faire tourner " Inchaiso : Le cerisier sauvage " sur votre tourne-disque pour une petite ambiance asiatique !