

Rouleaux de choucroute d'Alsace aux légumes bios, herbes et fleurs de saison



Préparation

- Tremper les feuilles de riz dix secondes dans de l'eau froide.
- Les laisser ensuite se ramollir sur un torchon propre.
- Farcir ensuite comme bon vous semble avec la choucroute crue non lavée et les légumes taillés très finement, avec un éplucheur à légume pour les radis et le concombre.
- Garnir avec des herbes aromatiques.
Former comme un rouleau de printemps.

La sauce

Chauffer le sucre et l'eau puis mélanger tous ces ingrédients.

Le dressage

Tremper les rouleaux dans la sauce.

Boisson conseillée

Un gewurztraminer sec ou un riesling opulent accompagneront ce mets sans aucune trace de gras.

Ingrédients

pour 6 personnes

- 150 g de choucroute crue d'Alsace
- 1 paquet de feuilles de riz de 22 cm de diamètre
- ½ poivron rouge coupé en lanières puis blanchi
- 1 concombre
- 1 gros radis blanc
- 1 radis noir
- 1 carotte râpée grossièrement
- Pousses de soja
- Autres légumes de saisons suivant vos envies

Pour la sauce

- 4 cuil. à soupe de sauce de soja
- 2 cuil. à soupe d'eau
- 4 cuil. à soupe rase de sucre semoule
- Un soupçon d'ail pilé
- Une belle râpure de gingembre frais
- Une pointe de sauce piment



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »