

Rouleaux de saint-jacques

- POUR 8 ROULEAUX**
- 8 galettes de riz (22 cm de diamètre)
 - 16 noix de saint-jacques avec leur corail
 - 4 cuil. à s. de crème épaisse
 - 3 pincées de sel
 - 2 pincées de piment d'Espelette en poudre
 - 3 cuil. à s. de cerfeuil haché
 - 1 cuil. à s. d'huile d'olive
 - sauce wasabi ou sauce gingembre
 - poivre

- ① Séparez les noix du corail et réservez celui-ci. Tranchez les noix en 3 dans le sens de l'épaisseur, puis réservez la moitié au frais. Dans une poêle très chaude, faites dorer, d'un seul côté, 1 min à sec, le reste des rondelles. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ② Versez la crème dans une casserole. Portez à feu doux. Ajoutez le corail, assaisonnez de sel et de piment d'Espelette. Faites cuire pendant 3 min, puis laissez refroidir avant de mixer l'ensemble en une crème épaisse et homogène.
- ③ Hachez grossièrement au couteau les tranches de saint-jacques réservées au frais. Ajoutez le cerfeuil, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mélangez délicatement ce tartare.
- ④ Trempez les galettes une à une, puis séchez-les. Garnissez-les de tartare et de crème de corail, puis disposez 3 rondelles de saint-jacques par galette, côté doré contre la galette. Pliez et roulez. Dégustez les rouleaux en les trempant dans la sauce répartie dans quatre coupelles individuelles.



ET ON BOIT QUOI ?

Le château de Léoube rosé 2012. Pour ses arômes de fruits blancs, de pêche de vigne... La bouche est souple, élégante, et ne manque pas de vivacité. 13,80 €, www.chateauléoube.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

GOÛTÉ ET APPROUVÉ!

Trois parfums au choix : citron avec une touche de citron vert, framboise avec un soupçon de groseille, et orange avec une touche de goyave. Fruit & Nada, c'est tout ou rien ! 2,25 €, GMS



A 90 ans, Loïc a toujours raison lorsqu'il parle de ses cidres bruts et doux. Loïc Raison, cidrier breton depuis... 1923! Bouteille collector, 1,30 €, Monoprix

La marque Lou lance deux nouveautés apéritives à la sauce onctueuse : champignons gourmands au pesto ou aux tomates séchées.



Pour vos salades estivales, adoptez Saupiquet au thon entier cuit à cœur, avec citron et basilic. Saveur authentique. 2,46 €, GMS



Ces concassés de poissons cuisinés les Dieux : une tuerie! La maison Gendreau, c'est de l'imagination en boîte avec de vrais morceaux de sardine, thon et maquereau. Oh my God! 2,95 €, GMS

Zéro sucre, zéro aspartame mais 100 % Schweppes! 4 saveurs gourmandes : Agrum', Lemon, Ananas, Fraise, en plus de l'incontournable Indian Tonic. 1,95 €, GMS



Rouleaux aux fruits frais

- POUR 8 ROULEAUX**
- 8 galettes de riz (18 cm de diamètre)
 - 2 mangues
 - 3 kiwis
 - 8 cuil. à c. de gelée de groseille
 - 1 cuil. à s. de gingembre frais râpé
 - 2 fruits de la passion
 - 2 cuil. à s. de sirop de sucre de canne blanc
 - quelques grappes de groseilles et de cassis
 - quelques brins de menthe

- ① Pelez et dénoyotez les mangues, puis émincez leur chair en lanières de 2 cm de large sur 0,5 cm d'épaisseur. Pelez les kiwis et détaillez leur chair en bâtonnets. Mélangez délicatement la gelée de groseille et le gingembre râpé.
- ② Trempez les galettes une à une, puis séchez-les. Badigeonnez-les de gelée de groseille et de gingembre. Garnissez-les de bâtonnets de mangue et de kiwi, pliez et roulez. Lors du dernier tour, décorez chaque rouleau d'une petite grappe de groseilles ou de cassis, ou d'un brin de menthe fraîche.
- ③ **Sirap passion** : coupez les fruits de la passion en deux, récupérez le jus et ajoutez du sirop de sucre de canne. Répartissez le mélange dans les demi-coques des fruits, dans lesquelles chacun trempera ses rouleaux.



ET ON BOIT QUOI ?

L'Affinity by Ackerman parfum fruits exotiques. Sans alcool, frais et savoureux. Les notes de l'ananas se mêlent harmonieusement au fruit mûr et à la richesse de la mangue. 8,90 €, épicerie fines

Rouleaux de piperade

- POUR 8 ROULEAUX**
- 8 galettes de riz (22 cm de diamètre)
 - 1 poivron rouge
 - 1 poivron jaune
 - 1 poivron vert
 - 1 poivron orange
 - 4 tranches de jambon de Bayonne
 - 1 oignon
 - 6 œufs
 - 1 cuil. à s. de concentré de tomates
 - 4 pincées de sel
 - 4 pincées de piment d'Espelette en poudre
 - 2 gousses d'ail écrasées
 - 4 cuil. à s. d'huile d'olive
 - sauce au piment sucrée

- ① Pelez, épépinez et taillez les poivrons en bandes de 1 cm de large. Pochez-les 3 min dans l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez sur un torchon.
- ② Détaillez le jambon en lanières. Pelez et émincez l'oignon. Dans 2 cuillerées à soupe d'huile, faites sauter jambon et oignon sur feu vif pendant 4 min. Battez les œufs en omelette. Ajoutez le concentré de tomates, le sel, le piment et l'ail, puis le jambon et l'oignon. Mélangez bien!
- ③ Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une poêle, versez-y la préparation précédente et faites cuire pendant environ 5 min. Retirez du feu et laissez refroidir, puis détaillez l'omelette en tranches de 2 cm de large sur 8 cm de long.
- ④ Trempez les galettes une à une, puis séchez-les. Garnissez chacune d'une tranche d'omelette et disposez dessus des bandelettes de poivron, en biais, en veillant à alterner les couleurs. Pliez, roulez. Dégustez nature ou trempés dans la sauce au piment sucrée.

ET ON BOIT QUOI ?

Le Mini rosé 2012. Naturellement faible en alcool et en calories, ce vin possède un nez intense de myrtille, grenadine, fraise. Et une attaque en bouche gourmande et dense. 4,50 €, GMS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération