

# Fresh Rolls



## Préparation Coquelets

Au préalable: Flamber les coquelets sur le brûleur à gaz, séparer et ouvrir les poitrines. Bien assaisonner les poitrines non désossées et les faire revenir dans un beurre noisette avec du sel et du poivre. Faire cuire les poitrines de coquelet à 180 °C air chaud jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 60 °C. Laisser refroidir 10 minutes avant de prélever les filets (couper les ailes et les cuisses). Facultatif: Fumer les filets au bois de cerisier pendant 30 secondes sur le Green Egg.

## Préparation Feuilles de riz à la coriandre

Placer les feuilles de riz 10 secondes dans l'eau chaude et les étaler sur une feuille de papier sulfurisé huilé. Parsemer de coriandre ciselée et recouvrir avec une autre feuille de riz préalablement ramollie à l'eau chaude. Recouvrir de papier sulfurisé huilé et presser. Répéter l'opération quatre fois et placer les feuilles de riz à la coriandre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

## Rezept für 4

### Coquelets

2 coquelets entiers  
50 g de beurre  
Sel marin / poivre noir  
30 g de bois de cerisier

### Feuilles de riz à la coriandre

8 feuilles de riz vietnamiennes  
10 g de coriandre ciselée  
8 feuilles de papier sulfurisé  
1 cs d'huile de tournesol

### Crème d'avocat

1 avocat hass  
20 g de crème acidulée  
Sel marin / poivre

### Garniture

100 g de concombre pelé et découpé en bandes  
1 limette découpée en demi-tranches  
20 g de cacahuètes salées, grillées et pilées  
4 feuilles d'endives coupées en deux  
1 oignon de printemps vert ciselé  
40 g de ketchup épicé  
40 g de sauce au sésame  
60 g de mangue coupée en fines tranches



### **Préparation Crème d'avocat**

Vider la chair de l'avocat à la cuiller, puis l'écraser avec une fourchette. Ajouter la crème acidulée et assaisonner.

### **Préparation Ketchup épicé**

Passer tous les ingrédients au mixer pendant 60 secondes jusqu'à obtention d'une masse homogène. Saler et poivrer. Conseil Le mélange de ketchup peut facilement être conservé dans un récipient hermétique en verre pendant deux semaines.

### **Préparation Sauce au sésame**

Travailler tous les ingrédients au mortier jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.  
Dressage Retirer le papier sulfurisé et placer une feuille de riz à la coriandre sur une assiette avec une serviette. Placer tous les ingrédients sur la feuille de riz et éventuellement pré-rouler le tout.

### **Anrichten**

À la vidéo!

#### **Ketchup épicé**

400 g de purée de tomates  
300 g de glucose  
400 g de vinaigre de vin blanc  
80 g de sucre  
30 g de sel marin  
0,5 g de clou de girofle en poudre  
10 g de cèpes en poudre  
2 g de harissa déshydratée  
2 g de piment d'Espelette  
Sel marin / poivre noir

#### **Sauce au sésame**

60 g de saké  
30 g de pâte de sésame grillé  
10 g de pâte shiro miso  
5 g d'huile de sésame grillé  
20 g de sucre  
20 g de mirin  
20 g de vinaigre de riz  
20 g de cacahuètes grillées et pilées