

Rouleaux de printemps aux fruits et sauce chocolat à la cardamome - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Feuilles de riz croquantes au sésame garnies de fruits juteux, de sirop et de ganache au chocolat noir.

L'astuce du chef

Évidemment, libre à vous d'imaginer les différents fruits qui peuvent composer vos rouleaux.

Ingrédients

Rouleaux de printemps

- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 6 Unité(s) Fraise(s)
- 1 Unité(s) Banane
- 0.50 Tasse(s) Roquette
- 12 Feuille(s) Menthe
- 2 Tranche(s) Gingembre confit
- 5 Cuil. à soupe Graines de sésame

Ganache chocolat

- 0.50 Tasse(s) Crème 35% à cuisson
- 0.67 Tasse(s) Chocolat noir
- 1.50 Cuil. à soupe Beurre

Sauce chocolat à la cardamome

- 0.67 Tasse(s) Eau
- 0.33 Tasse(s) Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Cacao en poudre
- 5 Unité(s) Graines de cardamome

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Prévoir AVANT le cours

Ingrédients à préparer

Émincez le gingembre confit à l'aide de votre couteau de chef (réalisez des petits bâtonnets).
Mesurez tous vos ingrédients.

Matériels à prévoir

Prévoir un bol avec une circonférence plus grande que le diamètre de vos feuilles de riz.

2 Linges sec (torchons)

1 bol + 1 casserole + 1 cuillère en bois ou fouet (sauce)

Planche à découper, couteau d'office

Ganache

Faites bouillir votre crème avec le sirop de maïs, puis versez-la sur le chocolat, mélangez en ajoutant le beurre. Le mélange doit vous paraître homogène, laissez refroidir cette ganache au frigo pour 1 heure.

Sauce chocolat

Écrasez les graines de cardamome, mettez-les dans la casserole avec tous les ingrédients. Portez le tout à ébullition pendant au moins 2-3 minutes. Laissez la sauce infuser, puis passez au chinois étamine avant de servir. Vous pouvez la servir chaude ou froide.

Montage des rouleaux

Trempez les feuilles de riz dans un bol d'eau tiède, puis étalez-la sur un torchon humide. Parsemez la feuille de riz de sésames noir et blanc. Déposez un lit de roquette et quelques feuilles de menthe. Ensuite placez bien au centre les fruits soigneusement coupés. À l'aide d'une poche à pâtisserie, déposez un joli boudin de ganache sur la longueur du rouleau. Pour le fermer, repliez les côtés vers l'intérieur, la base vers le centre et finalisez en roulant naturellement le rouleau de feuille de riz.

Bon appétit!