

Nems & samoussas de printemps



4 pers.



20 min



15 min



Un vin blanc sec minéral, type Chenin de Loire.



INGRÉDIENTS.

4 poireaux nouveaux
2 carottes nouvelles
2 radis noir
4 radis roses
1 navet nouveau
1 échalote
2 cébettes
1 fromage frais ail & fines herbes
2 brins de ciboulette
1/2 orange
Huile d'olive
Sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Coupez les blancs de poireaux, conservez le vert.
2. Réalisez une entaille le long des blancs de poireau et récupérez les premières feuilles.
3. Faites bouillir une casserole d'eau salée et plongez-les 3 minutes.
4. Retirez-les délicatement et laissez-les s'égoutter sur une grille.
5. Pour les nems, détaillez une carotte, les radis roses, la cébette et un des deux radis noirs en fine julienne.
6. Tapissez un blanc de poireau de fromage frais, déposez la julienne de légumes et roulez.
7. Pour les samoussas, réalisez une brunoise avec le restant des légumes, en utilisant le poireau restant.
8. Poélez le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
9. Assaisonnez et déglacez au jus d'orange.
10. Mélangez les légumes avec une cuillerée de fromage frais.
11. Déposez la farce sur une bande de blanc de poireau et pliez façon samoussa.
12. Poélez les samoussas, ou servez ainsi !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS