

ROULEAU DE PRINTEMPS AU THON ET À LA MANGUE



INGRÉDIENTS

4 

- 100 g de thon
- 12 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 20 g de Wasabi dip Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 1/8 de concombre
- 2 oignons de printemps
- 1 mangue
- 1 mini laitue romaine
- 4 feuilles de riz
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



Tomates cerises à l'aigredouce, ail et citronnelle
1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le thon en longues lanières. Mélanger le thon avec le gingembre, le wasabi, et saler et poivrer. Couper le concombre, la mangue et la mini romaine en lanières et l'oignon de printemps en petits morceaux. Humidifier les feuilles de riz et les poser sur la planche à découper. Disposer sur une feuille de riz la salade de thon et 2 lanières de concombre, de mangue et de mini romaine. Parsemer l'oignon de printemps émincé. Placer 3 tomates cerises par rouleau de printemps et bien serrer. Pour servir, couper le rouleau de printemps en deux. Bien mélanger tous les ingrédients ensemble et mettre au réfrigérateur.