

ROULEAU DE PRINTEMPS AUX ASPERGES AVEC TREMPETTE AU CURRY



INGRÉDIENTS

4 

- 16 asperges blanches
- 4 tr. de jambon cru
- 4 feuilles de brick ou de rouleau de printemps
- 150 g d'Alioli clásico Bresc
- 15 g de Madras Bresc
- 12 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 5 g de WOKgingembre Bresc
- 1 blanc d'œuf

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher et faire cuire les asperges. Enrouler les tranches de jambon cru autour de chaque fagot de quatre asperges. Badigeonner une feuille de rouleau de printemps avec le blanc d'œuf et y déposer le fagot d'asperges au jambon. Saupoudrer de WOKgingembre et fermer en un rouleau de printemps. Faire frire le rouleau de printemps quelques minutes à 170 °C. Mélanger l'Alioli avec le Madras et garnir l'assiette.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Madras 450g



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



WOK Gingembre et Citron 450g