Rouleau de printemps au risotto au chou frisé et mayonnaise à l'ail rôti

Ingrédients

10

- 1000 g de riz à risotto
- 500 ml de vin blanc
- 500 g de chou frisé DV
- 500 g de saucisse fumée
- 250 ml de mayonnaise
- 250 g oignon
- 250 g de parmesan
- 75 g de purée d'ail rôti Bresc
- 20 feuilles de riz
- 5 blancs d'œufs
- 3 l de bouillon de légumes
- 3 noix de beurre

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail grillé 325g

Méthode de préparation

Faire revenir l'oignon avec 20 g de purée d'ail rôti. Ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide. Verser le vin blanc dans la casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz. Ajouter progressivement le bouillon et laisser absorber. Cuire le risotto pendant 18 minutes. Retirer du feu et mélanger le beurre et le parmesan dans le risotto. Saler et du poivrer éventuellement. Faire bouillir le chou frisé et bien égoutter. Presser pour faire sortir l'excès de liquide et mélanger avec le risotto et la saucisse fumée coupée en brunoise. Enrouler huit rouleaux de printemps dans les feuilles de riz et bien les sceller avec du blanc d'œuf. Faire frire les rouleaux de printemps 4 minutes à 175 °C jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Mélanger la mayonnaise avec 10 g de purée d'ail rôti et servir avec les rouleaux de printemps.