



## AUTOUR DU FE'E ET PAHU'A

Avec le Lycée Hôtelier

CULTIVONS-LE BIEN MANGER

ROULEAU DE PRINTEMPS  
DE FE'E

Personnes : 4



Préparation : 20 mn

## INGRÉDIENTS DE BASE

## ROULEAU DE PRINTEMPS

**Pieuvre (tentacules)** : 200 g**Galette de riz** : 1 paquet**Carotte** : 1/2**Soja** : 1/4 paquet**Salade** : 1/2**Menthe** : 1 botte**Coriandre** : 1 botte**Vermicelle de riz** : 1/2 paquet

## SAUCE

**Sauce Nuoc-mam** : 4 cuillères à soupe**Vinaigre de riz** : 2 cuillères à soupe**Gingembre** : 1 petit morceau rapé**Ail** : 2 gousses**Piment frais** : 1**Sucre cassonade** : 3 cuillères à soupe**Sel, poivre (facultatif)****Oignon vert** : 1 botte

## LEXIQUE

**Pahu'a** : bénitier**Fe'e** : pieuvre

## PRÉPARATION

- 1 Nettoyer et pocher les tentacules de pieuvre dans un liquide aromatique.
- 2 Étuver légèrement les légumes préalablement taillés, ciseler les herbes fraîches.
- 3 Réaliser la sauce Nuoc-mam.
- 4 Rouler les rouleaux de printemps.
- 5 Réserver au frais jusqu'au service.
- 6 Dresser et décorer à l'envoi.



Scannez-moi !