Rouleaux de nouilles de riz aux crevettes à la vapeur

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h 30 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	8 min
Portions	15
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

2½ cs de fécule de tapioca

200 g de farine de riz

4 cs de farine

1 cc de sel

2 cs d'huile végétale

250 ml d'eau froide

270 ml d'eau chaude

Mélanger la fécule de tapioca, la farine de riz, la farine et le sel. Ajouter l'eau froide et l'huile végétale. Verser l'eau chaud et bien mélanger.

Laisser reposer la préparation pendant 30 minutes.

1 kg de crevettes, fraîches, décortiquées et déveinées

2 oignons de printemps

1 carotte

Huile

Emincer finement les oignons de printemps et la carotte.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 100 °C avec Cuire à la vapeur

Bien graisser les plaques à gâteaux rondes. Verser seulement un peu de pâte sur la plaque, juste assez pour la recouvrir et former une couche fine.

Enfourner les plaques à gâteaux sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 1 min

Sortir les plaques à gâteaux de l'espace de cuisson et garnir chacune avec 3 crevettes. Poursuivre la cuisson à la vapeur.

Enfourner la plaque

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 7 min

Laisser refroidir un peu les crêpes. Répartir la carotte et les oignons de printemps sur les crevettes. Replier la pâte en haut et en bas et la rouler de manière à former un rouleau.

Répéter la procédure jusqu'à utilisation complète de la pâte. Placer les rouleaux sur le plat de service et réchauffer 2 minutes avant de servir.

Conseils

Plus les plaques à gâteaux rondes disponibles sont nombreuses et plus la préparation des crêpes est rapide.

Il est possible d'utiliser d'autres légumes, p. ex. des poivrons ou des pousses de soja.

Servir avec de la sauce soja sucrée en dip.

Accessoires

1–4 plaques à gâteaux rondes avec TopClean ø24 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019