

Idée recette

Rouleaux de printemps et samoussa avec dips

Apéritif - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 10 minutes



Ingrédients

- Rouleaux de printemps EPIC
- Curry trigons / samoussa EPIC
- 150 grammes de beurre de cacahuète
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de jus de citron vert
- Flocons de piment
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 2 cuillères à café de sauce soja
- Sauce aigre-douce prête à consommer

Préparation

Pour la sauce aux cacahuètes, mélanger le beurre de cacahuètes, l'ail, le jus de citron vert, les flocons de piment, la cassonade et la sauce soja, les flocons de piment, la cassonade et la sauce soja. Ajouter un peu d'eau si le mélange est un peu trop épais.

Faire frire les mini-rouleaux de printemps et les trigons.

Servez-les avec la sauce aigre-douce et la sauce aux cacahuètes.



Rouleaux de printemps
Code d'article = SPRRE

15g/pc – 60 pièces
Boîte 900g, 10 unités par carton



Curry trigons / samoussa
Code d'article = TRIGE

15g/pc – 60 pièces
Boîte 900g, 10 unités par carton