



## « Croustillant de King crabe façon soleil levant »

*pour 8 personnes*

*1 kg King Crabe ; 2 Courgettes ; 2 carottes jaunes du Doubs ; 2 carottes des sables ; 100 g de champignons noirs ; 1 racine de gingembre ; 8 feuilles de brick ; mélange de salade ; huile d'olive ; sésame torréfié ; coriandre ; 1.5 cuillère de vinaigre de tomate « Mutti » ; 0.5 cuillère de sauce soja ; ¼ de cuillère d'huile de sésame torréfié et 3 cuillères d'huile d'olive*

Faire tremper les champignons dans de l'eau tiède pendant une trentaine de minutes.  
Décortiquer le King Crabe. Vous pouvez vous aider d'une paire de ciseaux. Réserver au frais.  
Eplucher et nettoyer les légumes. Couper les finement à l'aide d'une mandoline.  
Tailler les champignons noirs.  
Eplucher le gingembre puis tailler le.  
Préparer la coriandre

Prendre une feuille de brick et recouvrir d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Déposer au centre le King Crabe, les légumes, les champignons noirs, le gingembre et la coriandre.  
Refermer et rouler le nem. Pour plus de maintien, nous vous conseillons de l'enrouler dans un film alimentaire et de le réserver au frais 30 minutes avant de le poêler.

Réaliser la vinaigrette  
Dresser et poêler les croustillants au dernier moment.

### **Recette proposée par :**

Ludovic LENE  
Le Clos Heurtebise  
13 chemin des capucins  
88200 Remiremont  
03.29.62.08.04