

# ROULEAU D'ÉTÉ AUX DATTES ET À L'ÉGOPODE

CUISINE SAUVAGE

## Ingédients pour 6 1 bon rouleau par /personne

Ingrédient	Quantité
<b>riz pour rouleau</b>	6 feuilles (carré ou ronde)
<b>de vermicelles de riz</b>	1 paquet
<b>à chaque stade</b>	1 Egopode (petit, moyen, grand , fleur)
<b>sel</b>	2 c à c
<b>Piment d'espelette</b>	0.50 càc
<b>pois chiches</b>	1 poignée (germés cuits)
<b>citron</b>	1 jus
<b>tomate bien mûre</b>	1 grande (coeur de boeuf)
<b>dénoyautées</b>	8 dattes
<b>trempée la veille</b>	1 poignée d'amande (dans l'eau)

## Préparation

1. 1/Faire une infusion salée d'Egopode avec les grandes feuilles. 2/Mixer dattes, amandes, sel et piment pour la farce intérieure. 3/Faire tremper les vermicelles avec l'infusion chaude, quand elles sont souples, égoutter, pis mélanger les vermicelles avec un jus de citron et de l'égopode ciselées.

2. 4/Les ingrédients sont devant vous, l'atelier rouleau peut commencer ; Une feuille de riz trempe rapidement dans un saladier dans le reste de l'infusion, la feuille est de suite posée sur une assiette plate : Sur la partie supérieure, le ciel de la feuille de riz, je pose des mini feuilles pour qu'elles apparaissent en transparence. Je pose des feuilles moyennes ciselées sur la partie moyenne basse, un tas de vermicelles, sur 10 cm de long et 3 d'épaisseur, tout le long dessus je dépose de la pâte de dattes pimentées , quelques pois chiches broyés grossièrement, et pour la fraîcheur des morceaux de tomates coeur de boeuf. Je referme les côtés qui se sont assouplis et je roule en laissant apparaître les jolies minifeuilles d'Egopode. Je soupoudre de pétales d'égopode. Et je le pose sur l'assiette en bambou décoré de feuille et fleurs d'Egopode.

3. Joyeuse dégustation de début d'été.

