

# Roulé de volaille sauce sésame et piment du japon

- Difficulté : Facile
- 
- Préparation : 1 h / Marinade : 30 min
- Cuisson : 8min

## Ingédients pour 2 saucisses :

- 6 feuilles de lasagne
- 3 escalopes de poulet
  - 2 carottes
  - 100 g de petits pois
  - 3 à 4 tomates
- 5 cuil à soupe de sauce sésame et piment du japon
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Tailler les escalopes de lamelles puis les hacher ((ou mixer) dans un saladier.

Eplucher 1 carotte, la couper en très fine brunoise, la faire blanchir dans une eau bouillante salé pendant 5 min, puis la passer sous l'eau froide pour couper la cuisson.

Mettre la brunoise de carotte dans le saladier et ajouter 3 cuil à soupe de sauce sésame et piment du japon, bien mélanger le tout

Mettre à mariner 1 h au réfrigérateur en couvrant de film étirable.

Entailler les tomates en croix , plongez les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes puis dans l'eau glacé pendant 15 secondes. Enlever la peau puis coupez les en petits dés.

Placez-les dans une casserole avec 1 cuil à soupe de sauce sésame et piment du japon et la faire compoter dans 20 min à feu doux.

Mixer le tout puis réserver.

*Recettes de Caline*

Cuire les feuilles de lasagne une par une dans une eau bouillante salé pendant 8 min (ATTENTION les feuilles deviennent fragile à la cuisson), bien les égoutter sur une assiette.

Dérouler suffisamment de film étirable puis déposer dessus 3 feuilles de lasagne les une à côté des autres en les superposant légèrement

Déposer dessus un peu de farce et rouler les feuilles sur elle-même à l'aide du film étirable.

Placer les saucisses de pâtes dans un sac congélation, et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 10 à 12 min (ATTENTION, l'ouverture du sac congélation ne doit pas être plonger dans l'eau).

Réchauffer tout doucement la sauce tomates.

Eplucher et couper la seconde carottes en petite brunoise, puis plongez-la dans un bouillon de volailles avec les petits pois et les cuire 8 min.

Enlever le film étirable délicatement des saucisses (attention c'est chaud), découper des petits tronçons et déposez-les sur une assiette, déposer à côté les petits légumes

Verser sur les roulés la sauce tomates et sur les petits légumes un peu de sauce sésame et piment du japon

*Recettes de Caline*

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**