



Collations

Rouleaux de pâte filo farcis aux edamames

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes edamame (fèves de soja vertes)
5 filodeegvellen (env. 30x30 cm)
100 grammes de mayonnaise
1 cuillère à café de wasabi
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les fèves environ 10 minutes dans de l'eau salée. Passez-les ensuite sous l'eau froide et égouttez-les bien. Préchauffez le four à 200°C.

Partagez en quatre chaque feuille de pâte filo et badigeonnez-les avec de l'huile d'olive. Au milieu de chaque feuille placez une ligne d'edamames puis enroulez. Déposez les rouleaux sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les d'huile.

Faites cuire bien dorés durant 10-15 minutes. Mélangez la mayonnaise avec le wasabi pour la sauce et servez-la avec les petits rouleaux.

Ustensiles de cuisine

Four

