

Rouleaux de printemps

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de riz
- cornichons
- 4 grosses feuilles de salade
- 4 fraises
- 1 poignée de pignons
- 1 petit bol de carottes râpées
- 1/2 concombre coupé en rondelles

Sauces :

- 2 cs de tamari (sauce soja salée)
- 2 cs vinaigre de riz ou de cidre
- 1 cs huile de sésame toastée
- une pince de graines de sésame

Bien émulsionner les ingrédients, puis saupoudrez de graines de sésame pour la présentation.

Recette :

- préparer tous les ingrédients
- lavez la salade
- râpez les carottes
- coupez les concombre en fines tranches
- coupez les fraises en lamelles
- faire bouillir de l'eau et en verser une quantité dans un plat rond d'une circonférence un peu plus grande que celle d'une feuille de riz.
- tremper une feuille dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elle ramollisse
- transvaser délicatement la feuille ramollie sur une planche à découper
- Disposer au milieu de la feuille de riz étalée sur la planche à découper, une feuille de salade, quelques tranches de concombre, une poignée de carottes râpées, des morceaux de fraises, des cornichons tranchés et quelques pignons.



Le moment délicat arrive : il faut maintenant plier la feuille et former le rouleau.

Pour cela prendre le haut de la feuille de riz, la rabattre sur les ingrédients posés au milieu de la feuille.

Rabattre les cotés de la même façon.

Puis attraper ce montage à 2 mains et rouler sur lui même jusqu'à former un rouleau ...

Au bout de plusieurs on y arrive facilement ...

Bonne appétit