



ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES CROQUANTS, MARINADE ACIDULÉE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Galettes de riz	6 feuilles
Carottes	100 g	200 g
Concombre	100 g	200 g
Poivron rouge	100 g	200 g
Poivron vert	100 g	200 g
Soja	100 g	200 g
Salades sucrines	1 pièce	2 pièces
Coriandre	¼ botte	½ botte
Vermicelles de riz	100 g	200 g
Citrons verts	1 pièce	2 pièces
Sauce soja	5 cl	10 cl
Sauce huître	3 cl	6 cl
Huile d'olive	6 cl	12 cl



Réalisation de la recette

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : - mn

1. La préparation de la garniture aux légumes

- Epluchez puis lavez les carottes, le concombre et les poivrons.
- Les tailler ensuite en fines lanières (julienne de légumes).
- Faites chauffer de l'eau pour les vermicelles.
- Emincez la salade sucrine en fines tranches.
- Dans un bol, mettez les légumes puis ajoutez le soja, les feuilles de coriandre et mélangez.

2. La préparation des vermicelles

- Dans la casserole d'eau bouillante préalablement chauffée, versez les vermicelles de riz. Remuez énergiquement et laissez cuire une bonne minute puis retirez-les de l'eau de cuisson. Les rafraîchir à l'eau froide puis les égoutter.

3. La sauce marinade acidulée

- Dans un bol, versez le jus de citron, ajoutez une pincée de sel puis mélangez vivement. Ajoutez au mélange la sauce soja, la sauce huître puis émulsionnez avec l'huile d'olive.

4. La farce et le pliage

- Dans le bol des légumes, ajoutez les vermicelles de riz et la moitié de la sauce marinade acidulée.
- Mettre dans un plat rempli d'eau tiède une galette de riz, puis la laisser ramollir.
- L'égoutter et la disposer sur un linge humide.
- Disposez un rectangle de farce sur le bas du disque. Roulez la farce en faisant un tour, rabattre les côtés sur l'intérieur puis finir de rouler le rouleau de printemps. Réalisez la même opération autant de fois que de feuilles de riz.

5. Le dressage

- Sur une assiette, disposez 3 rouleaux de printemps puis ajoutez un trait de sauce marinade minute acidulée.
- Régalez-vous bien !

