



ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES

PORTIONS
10-12 rouleaux

CUISSON
aucune

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

Une trentaine de crevettes, décortiquées et cuites dans un peu de sambal oelek, puis coupées en 2 sur le sens de la longueur*

1 tasse de vermicelles de riz, cuits*

Mayonnaise épicée*

1 tasse de coriandre, hachée

1 grosse carotte, tranchée en fine julienne à la mandoline

1 tasse de concombre, tranché finement à la mandoline

1 tasse de laitue Iceberg, tranché finement

Feuilles de riz*

Qu'ils soient servis en entrée ou en plats principaux, les rouleaux de printemps impressionnent toujours. Frais, craquants, un brin épicé, on ne peut se limiter à un seul. Nous vous proposons ici une version aux crevettes, mais on peut également en faire au tofu, ou au saumon.

INSTRUCTIONS

- 1 Humidifier une feuille de riz en la passant sous un robinet d'eau tiède. La déposer sur un plan de travail et la superposer d'une deuxième feuille de riz humidifiée.
- 2 Garnir les feuilles de riz de quelques crevettes et de vermicelles.
- 3 Rabattre une extrémité des feuilles de riz sur le mélange.
- 4 Ajouter un trait de mayonnaise épicée, un peu de carotte, de concombre, de laitue et de coriandre.
- 5 Rabattre les côtés des feuilles de riz sur le mélange et terminer de rouler le plus serré possible.
- 6 Pour conserver, enrober d'une pellicule plastique.