

Recette des rouleaux de printemps

Pour 10 personnes
20 minutes de préparation

Ingrédients

1 bouquet de Coriandre
5 carottes
1 batavia ou salade iceberg
500g de pousses de soja
1 paquet de galettes de riz 31 cm de diamètre
1 paquet de vermicelle de riz
1 boîte de surimi (compter un surimi par rouleau)
Sauce soja sucrée



Préparation des rouleaux :

Couper les surimis en dés, râper la carotte et déchirer les feuilles de salade en 3 ou 4 avec les mains.

Faire bouillir de l'eau dans la grande casserole puis ajouter le paquet de vermicelle. Remuer de temps en temps. Lorsque les vermicelles sont cuites, égoutter-les dans la passoire puis laver les à l'eau froide et réserver.

Tremper les galettes de riz dans une bassine d'eau tiède puis poser les sur une planche à découper.

Poser l'ensemble des ingrédients au bas du cercle (près de vous) bien centré. Faites en sorte de poser les morceaux de surimi sur le dessous pour qu'ils soient bien visibles.

Rabattre le bord gauche, puis le droit et enfin rouler le rouleau jusqu'au bout. Si la galette est trop épaisse et que l'on ne voit pas la garniture vous pouvez le rouler au $\frac{3}{4}$ et couper la galette afin d'éviter une deuxième épaisseur du côté où les morceaux de surimi sont visibles.

Déguster les rouleaux de printemps avec la sauce soja sucrée.