

Rouleaux de printemps

Recette proposée par Catherine PRONO

Portions : 6 personnes

- 1 paquet de feuilles de riz.
- Feuilles de salades - Feuilles de menthe, ciboulette
- 2 carottes.
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre.
- 1 morceau de gingembre frais.
- Sel.
- 1/4 de courgettes.
- 1/4 de carottes.
- 1/4 de radis.
- 1 betterave crue.
- 1 avocat.
- 1/2 citron

SAUCE MOUTARDÉE:

- 20 cl de crème végétale à l'avoine.
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne.
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre.
- Sel, poivre noir.
- 1 cuillère à café de sauce soja.



- Lavez les feuilles de salade et de menthe. Réservez au frais.
- Râpez les carottes puis faites les mariner environ 1 heure avec le sucre, le vinaigre, le sel et le gingembre râpé.
- Émincez finement le chou rouge, puis faites mariner environ 1 heure avec le vinaigre, le sel et le gingembre râpé.
- Taillez l'avocat en lamelles, l'arrosez de jus de citron.
- Posez un torchon propre humide sur le plan de travail et versez de l'eau tiède dans une assiette creuse.
- Trempez la feuille de riz dans l'assiette d'eau, attendez quelques instants et déposez la sur le torchon.
- Garnissez la sur le bord près de soi de feuilles de salade hachée, carottes marinées, chou, radis, avocat et feuilles de menthe et ciboulette.
- Enroulez la garniture dans la feuille de riz et conservez ces rouleaux dans un torchon propre et humide ou enroulez d'une feuille de salade.
- Dégustez enroulé d'une feuille de salade avec une sauce pour nems.