

ROULEAUX DE PRINTEMPS

- 80 g de vermicelles de riz,
- 8 galettes de riz,
- 1 cœur de laitue,
- 100 g de germes de soja,
- 1 carotte,
- 16 feuilles de menthe fraîche,
- 16 crevettes,
- 2 cuillères à soupe de sauce de poisson,
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert,
- (PM) piments.

Laver et ciseler la laitue et la menthe.

Laver les germes de soja.

Cuire les vermicelles et égoutter.

Peler et râper la carotte.

Ebouillanter les crevettes puis les décortiquer.

Faire ramollir une galette de riz dans un peu d'eau tiède.

L'étaler sur une serviette et la garnir au centre avec des vermicelles, de la carotte, des germes de soja, de la laitue, et de la menthe.

Rabattre les bords de gauche, de droite et du bas. Rouler en serrant.

Mélanger la sauce de poisson, le jus de citron et le piment émincé.