



Entrées

Rouleaux de printemps aux scampis et pamplemousse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 feuilles de riz
1 pamplemousse rose
1 carotte (en julienne)
100 grammes choux rouges (en lamelles)
1/2 concombre (en julienne)
poignée feuilles de menthe
16 scampi's (épluchés et bien nettoyés)
1 cuillère à soupe de graines de sésame (rôties)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce dip

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe de sauce soja
1/2 citron vert (le jus)
1/2 oignon rouge (ciselé)
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à café de miel
1 cuillère à soupe de gingembre (râpé)

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce dip et réservez au frigo.

Pelez le pamplemousse à vif et coupez les quartiers dans la longueur. Salez et poivrez les scampis et cuisez-les en veillant à ce qu'ils restent bien rosés dans de l'huile d'olive. Coupez-les en deux dans la longueur.

Trempez un peu les feuilles de riz dans de l'eau froide. Laissez-les égoutter sur un torchon humide. Au centre de chaque feuille de riz, répartissez les légumes, les scampis, le pamplemousse et quelques feuilles de menthe. Repliez les côtés les plus courts vers l'intérieur puis confectionnez des rouleaux complètement fermés.

Coupez les rouleaux de printemps avec un couteau humide et disposez-les joliment sur une assiette. Saupoudrez avec les graines de sésame et disposez la sauce dip à côté.

