



Les plats principaux

Rouleaux de printemps

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les rouleaux de printemps

50 grammes de nouilles (fines)
8 feuilles de riz (Blue Dragon)
1 avocat (en fins bâtons)
100 grammes de salade iceberg (en fines lamelles)
1 carotte (en fines lamelles)
1/2 concombre (en fines lamelles)
1/2 poivron rouge (en fines lamelles)
2 jeunes oignons (en fines lamelles)
4 brins de coriandre
4 brins de menthe

Pour la sauce

1 piment (haché finement)
1 cuillère à café jeune oignon (hachée)
1 citron vert (le jus)
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de sucre fin

Méthode de préparation

Cuisez les nouilles selon les indications de l'emballage.

Remplissez un plat d'eau chaude. Trempez-y un peu chaque feuille de riz puis déposez-les sur un essuie de cuisine propre.

Disposez des nouilles, des épices, de la salade, de l'avocat et des légumes au milieu de la feuille. De chaque côté laissez libre environ 5 cm. Pliez ces côtés sur la farce et refermez la feuille. Faites la même chose avec le reste des feuilles.

Mélangez les ingrédients pour la sauce dip. Servez celle-ci avec les rouleaux de printemps.

