

Recette proposée par Gourmet Consultants

ROULEAUX DE PRINTEMPS FLEURIS



Ingrédients

ROULEAUX DE PRINTEMPS

- 16 feuilles de riz
- 200 g vermicelles de riz
- 6 tranches jambon végétal
- 2 salades sucrine
- 32 fleurs de pensées
- 2 carottes
- 1 concombre
- 50 g pousses de betteraves
- 1/2 chou rouge

SAUCE

- 10 g beurre de cacahuète
- 30 ml sauce soja ponzu
- 10 ml eau
- 20 ml vinaigre de riz

Mode opératoire et montage

PRÉPARATION

- Laver et tailler le concombre et le chou rouge en julienne.
- Laver, éplucher et tailler les carottes en julienne.
- Cuire les vermicelles de riz 4 minutes à l'eau bouillante.
- Prélever les feuilles de sucrine et les laver.

MONTAGE

- Procéder au montage en commençant par humidifier les feuilles de riz à l'eau froide.
- Ensuite placer chaque aliment sur la feuille dans cet ordre :
 1. 2 fleurs
 2. pousses de betterave
 3. une feuille de sucrine
 4. chou rouge
 5. bâtons de carottes et de concombre
 6. 1/3 de tranche de jambon végétal
- Refermer et rouler ensuite le rouleau. Répéter l'opération 8 fois pour chaque rouleau.



SAUCE

- Réaliser la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

