



Rouleaux de Printemps végétariens

Coût : 5 Euro pour 10



<i>Ingrédients</i>	<i>Matériel</i>
<ul style="list-style-type: none">• Feuilles de riz• Carottes• Concombres• Menthe fraîche• Cheveux d'ange (vermicelles de riz)	<ul style="list-style-type: none">• 1 casserole• 1 cuillère• Gaz

Etape 1 : Faire cuire le vermicelle de riz : Plonger le bloc de vermicelles dans l'eau bouillante en espaçant les pâtes entre elles. Attention cependant à ne pas casser le bloc, mais à le laisser se déliter de lui-même au cours de la cuisson.

- Dès que les vermicelles sont dans l'eau, retirer le récipient du feu et laisser cuire les pâtes *hors du feu pendant trois à quatre minutes*.

- Récupérer les vermicelles à l'aide d'une écumoire, et les plonger dans un récipient rempli d'eau froide pour interrompre immédiatement leur cuisson avant de les déguster.

Etape 2 : *Eplucher et découper tous les légumes en bâtonnet. Laver la menthe et découper des feuilles. Faire bouillir de l'eau et en mettre un fond dans une assiette plate.*

Etape 3 : Tremper une feuille de riz dans l'eau chaude. La retirer quand elle est imprégnée.

Etape 4 : Disposer d'abord des vermicelles de riz et des légumes au centre et des feuilles de menthe

Etape 5 : Rouler l'ensemble en serrant.

Vous pouvez aussi utiliser d'autres garnitures telles que des poivrons, des avocats, du chou rouge, de la laitue, des mangues... ou du tofu, gingembre, graines de sésame...

Pour la sauce : faire un mélange à base de sauce de soja, gingembre frais, eau et huile de sésame.