



ROULEAUX DE PRINTEMPS DE CHOUCROUTE ET GAMBAS

INGRÉDIENTS

- 1,5kg de choucroute crue ou choucroute au Naturel Charles Christ
- 26 galettes de riz
- 26 gambas décortiquées
- 16 pommes vertes
- 800g de Comté râpé
- Mayonnaise
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Jusqu'à
26 portions

1. Rincer la choucroute, l'égoutter et bien la presser.
2. Mélanger le Comté avec les pommes vertes épluchées et découpées en julienne et la choucroute.
3. Ajouter de la mayonnaise et mélanger. Tremper les galettes de riz dans de l'eau chaude, pour les ramollir, puis les égoutter sur un torchon.
4. Garnir chaque feuille de riz avec l'appareil précédent et ajouter 2 gambas par galette.
5. Rabattre les bords des galettes, afin de former des rouleaux. Pour leur donner une forme parfaite, les placer dans un film étirable, les rouler et bien les serrer.
6. Réserver au frais pendant 1 heure.
7. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !