

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- 6 galettes de riz
- 80 gr de chou rouge lactofermenté
- 30 gr crus de vermicelle de riz
- 40 gr de carottes râpées
- 30 gr de concombre râpé
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Coriandre ou menthe
- 2 cuillère à soupe de sauce soja
- Purée de noix de cajou

PRÉPARATION

1. Faire cuire les vermicelles dans de l'eau selon les instructions.
2. Pour chaque galette de riz, à tour de rôle, réaliser les étapes qui suivent :
3. Faire tremper la galette de riz dans un bol d'eau tiède pendant quelques secondes. La sortir et la déposer sur une assiette.
4. Garnir la galette avec un peu de chou rouge, de carotte, de vermicelles et le concombre. Ajouter des graines de sésame et deux feuilles de coriandre ou de menthe.
5. Refermer la galette en rabattant le haut de la feuille, puis les deux côtés sur la garniture, et enfin le bas puis la rouler.
6. Dans un bol, mélanger la sauce soja avec la purée de noix de cajou. Ajouter de l'eau à votre convenance pour fluidifier la sauce.
7. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !