



Toque & Tablier



## Rouleaux de printemps

Pour 5 à 6 rouleaux de printemps.  
Préparation 20 min

**Bien s'organiser :** Ces rouleaux de printemps peuvent être confectionnés en avance. Vous les garderez au réfrigérateur plusieurs jours dans un tissu légèrement humide (mais non mouillé) pour ne pas qu'ils ne sèchent pas.

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** Quoi qu'il puisse être dit sur les paquets, n'immergez pas vos feuilles de riz dans l'eau : trop collantes, on ne peut pas les travailler ! Il faut les humidifier avec les mains et au fur et à mesure de la confection des rouleaux de printemps, veillez à ce que votre torchon ne soit pas trop mouillé car les feuilles de riz collent dessus !

### Ma liste de courses... Chez

#### L'épicier :

- 5 ou 6 feuilles de riz (rayon épicerie du monde)
- ½ paquet de nouilles de riz (rayon épicerie du monde)
- Sauce pour rouleaux de printemps
- 2 petites poignées de cacahuètes concassées (facultatif)

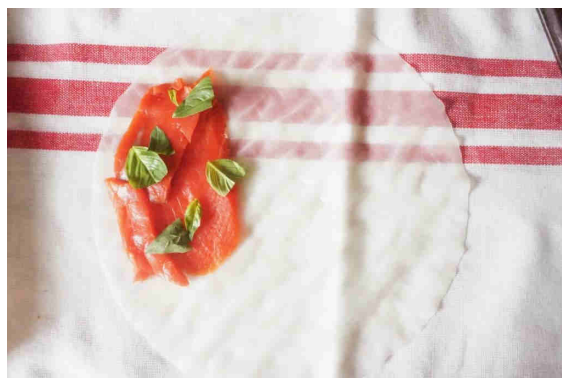
#### Le primeur :

- 200 g de mélange de crudités (chou, carotte, par ex.)
- 1 petite botte de basilic frais
- ½ pomme Granny Smith

#### Le poissonnier :

- 5-6 tranches de saumon fumé

1. Rincez la pomme et taillez la pomme en fin bâtonnets. Laissez les nouilles de riz se détendre dans un saladier rempli d'eau chaude puis égouttez-les. Préparez tous les ingrédients devant vous.
2. Etalez un torchon propre sur votre plan de travail. Mouillez-vous les mains et humidifiez votre feuille de riz jusqu'à ce qu'elle soit souple. Etalez-la sur le torchon. Sur la partie de gauche, en laissant les bords inférieurs et supérieurs libres. Déposez un peu de saumon fumé puis quelques feuilles de basilic.



3. Puis déposez un peu de mélange de crudités, un peu de nouilles de riz, de pomme, parsemez de cacahuètes si vous en avez.
4. Passons au pliage. Rabattez les bords inférieur et supérieur sur « la farce ». Et enroulez la feuille de riz pour former un rouleau (c'est un peu délicat mais vous allez vite vous faire la main !). Mouillez de nouveau si nécessaire afin que l'extrémité adhère bien au rouleau. Procédez de même pour les autres rouleaux et envoyez avec la sauce à part !