



## **Roulés aux langoustines et Tête de Moine AOP**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 4 feuilles de riz
- 1 courgette
- 1 carotte
- 1 betterave chioggia
- 1 poignée de roquette
- 8 langoustines
- Sésame blanc
- 50 g de Rosettes de Tête de Moine AOP

1. Faites tremper brièvement une feuille de riz de 20 cm de diamètre dans de l'eau tiède. Épongez ensuite dans un linge et étalez sur le plan de travail. Y incorporer une fine julienne de courgettes, carottes et betterave chioggia.
2. Puis ajoutez de la roquette et les langoustines, préalablement cuites pendant 2 minutes dans de l'eau salée en ébullition. Ajoutez un peu d'huile d'olive et de citron pour assaisonner le tout.
3. Rouler les feuilles de riz pour former les rouleaux. Saupoudrez-les de sésame blanc.

4. Coupez chaque rouleau en 3 morceaux puis déposez une belle Rosette de Tête de Moine AOP sur chaque tronçon accompagnez le tout d'une petite sauce huile de sésame grillé et sauce soja.

© Les Fromages de Suisse