



Rouleaux de printemps à la laitue et aux crevettes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 sachet de laitue
- 8 galettes de riz
- 80 g de vermicelles de riz
- 100 g de carottes râpées
- 200 g de crevettes cuites et décortiqués
- Sauce soja

1. Plonger le vermicelle de riz dans de l'eau chaude pendant 2 min puis l'égoutter.
2. Préparer un saladier d'eau tiède et un torchon humidifié qui va servir de plan de travail. Tremper les galettes de riz dans l'eau tiède (l'une après l'autre) et les égoutter sur votre torchon.
3. Disposer 2 feuilles de laitue sur le début de la galette de riz puis par-dessus un peu de vermicelles de riz et des carottes râpées et 2 crevettes à l'autre bout de la galette.
4. Replier les bords de votre galette pour couvrir la garniture puis la rouler délicatement afin d'obtenir un rouleau.
5. Déguster vos rouleaux de suite avec la sauce soja.

Astuces

Pour encore plus de croquant, vous pouvez aussi ajouter quelques pousses de soja à vos rouleaux de printemps. Pour une saveur un peu sucrée, dégustez-les avec de la sauce nem à la place de la sauce soja.