



## Filets de thon à l'huile d'olive en rouleaux exotiques

Niveau de difficulté : moyenne

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 boîtes de filets de thon à l'huile d'olive Saupiquet
- 4 feuilles de riz
- ½ mangue
- 1 oignon rouge
- 1 carotte
- 100 g de pousses d'épinards
- ½ chorizo
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz
- Quelques brins de coriandre

1. Laver et éplucher tous les légumes. Laver les pousses d'épinards et les essorez.
2. Tailler carotte, mangue et chorizo en julienne. Émincer l'oignon rouge.
3. Égoutter les filets de thon, et réserver l'huile d'olive.
4. Faire tremper rapidement les feuilles de riz dans de l'eau et dans du vinaigre de riz.
5. Une fois vos feuilles de riz humidifiées, déposer au centre de chacune d'elle un lit de pousses d'épinards sur toute la largeur.

6. Déposer ensuite un filet de thon, puis un mélange de carottes, oignons rouges, chorizo et mangue assaisonnés avec une partie de l'huile réservée précédemment.
7. Salez et poivrer.
8. Replier les feuilles de chaque côté puis rouler, comme un nem.
9. Déguster à froid et accompagner d'une sauce soja agrémentée de l'huile d'olive du thon et de quelques feuilles de coriandre ciselées.