

# *Rouleaux de printemps à la courgette et aux fraises*

## *Pour 10 petits rouleaux de printemps*

1 grosse courgette

5 fraises

10 feuilles de menthe

100g de féta

5 feuilles de riz

Sel

1 cuil à soupe de vinaigre de framboise

1 cuil soupe de sauce soja

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Lavez la courgette et râpez-la finement. Mettez la courgette râpée dans une passoire, salez, mélangez et laissez dégorger pendant 1 heure, pressez délicatement pour éliminez le maximum d'eau.

Emiettez la feta, ciselez les feuilles de menthe et coupez les fraises en tranches fines (6 tranche par fraises). Mélangez la courgette râpée avec la féta et la menthe

Plongez les feuilles de riz dans de l'eau tiède pour les faire ramollir, déposez-les sur un torchon pour les égouttez et coupez-les en deux.

Au centre de chaque morceau de feuille de riz déposez 3 tranches de fraises et 1 cuil à soupe de farce à la courgette. Refermez le rouleau de printemps en rabattant la pâte sur la farce.

Mélangez le vinaigre, l'huile d'olive et la sauce soja pour faire une petite sauce et y'à plus qu'à faire trempette.