

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Ingrédients pour 6 rouleaux de Printemps :

- 12 feuilles de riz
- 1 boîte de crabe (170 g)
- ¼ de concombre
- 8 brins de coriandre
- 100 g de soja
- 100 g de laitue

Recette :

1. Mettez à tremper les feuilles de riz à tremper dans un récipient d'eau pendant 3 minutes. N.B. : faites les tremper par groupe de 4 et ne dépassez pas 3 minutes car les feuilles deviennent trop collantes par la suite.
2. Egouttez le crabe. Lavez et essorez la laitue ; faites-en de même avec le soja. Ciselez les feuilles de coriandre. Epluchez le concombre. Découpez la laitue en lamelles et le concombre en petits dés.
3. Dans un saladier, mélangez le crabe, le soja, la laitue, le concombre et la coriandre.
4. Etalez une feuille de riz sur votre planche de travail et ajoutez une à deux cuiller(s) à soupe du mélange au centre de la feuille. Emballez le contenu et utilisez une deuxième feuille de riz pour bien emballer.
5. Faites-en de même pour les autres rouleaux de Printemps.