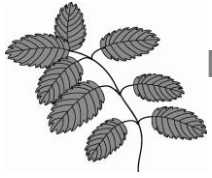


Rouleaux printaniers

Rendement : 12 rouleaux
Coût par portion : 0,75\$

Ingrédients



Les rouleaux

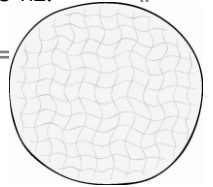
2	Carottes, râpées
2	Feuilles de chou nappa, hachées
1	Oignon vert, haché
½	Poivron rouge, en lanières
½	Concombre, en lanières
12	Galettes de riz
24	Feuilles de menthe fraîches
500 ml (2 tasses)	Vermicelles de riz cuits
180 ml (¾ tasse)	Germes de haricots (fèves germées)

La sauce

30 ml (2 c. à table)	Sauce soya
30 ml (2 c. à table)	Vinaigre de riz
30 ml (2 c. à table)	Eau
30 ml (2 c. à table)	Miel
10 ml (2 c. à thé)	Huile de sésame grillé
2,5 ml (½ c. à thé)	Gingembre frais haché
Au goût	<i>Sambal oelek</i> (ou autre sauce pimentée)

Feuilles de riz

En épicerie, les feuilles de riz portent aussi le nom de galettes ou crêpes de riz.



Méthode

Les rouleaux

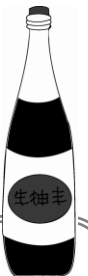
1. Préparer les légumes, puis les déposer séparément dans une grande assiette.
2. Tremper les feuilles de riz (une à la fois) dans un bol d'eau tiède (environ 10 secondes). Bien égoutter, puis déposer délicatement sur une planche à découper. Utiliser 1 ou 2 feuilles de riz (une par-dessus l'autre) pour former chaque rouleau.

3. Pour faire les rouleaux :

Imaginer que la feuille de riz est divisée en trois parties :

- **Dans le haut**, placer deux feuilles de menthe l'une à côté de l'autre.
- **Dans le centre**, disposer une petite quantité de vermicelles, de carottes, de chou, d'oignon vert et de germes de haricots. Ajouter des lanières de poivron et de concombre.
- Refermer **le bas** de la feuille sur la garniture et bien serrer pour tout enfermer. Rabattre **les côtés** vers le centre, puis rouler pour former un rouleau.
- Couper chaque rouleau en deux, dans le sens de la diagonale.

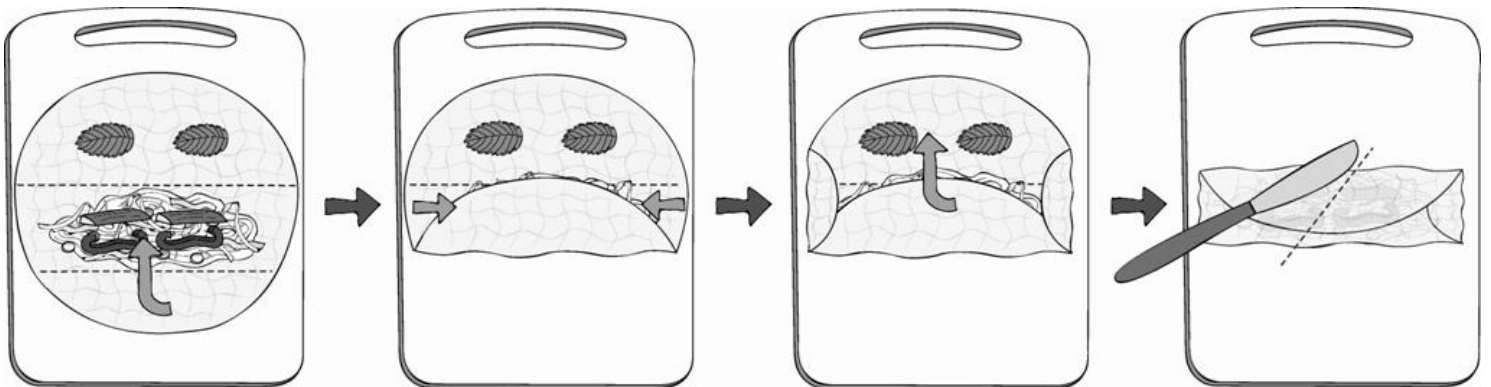
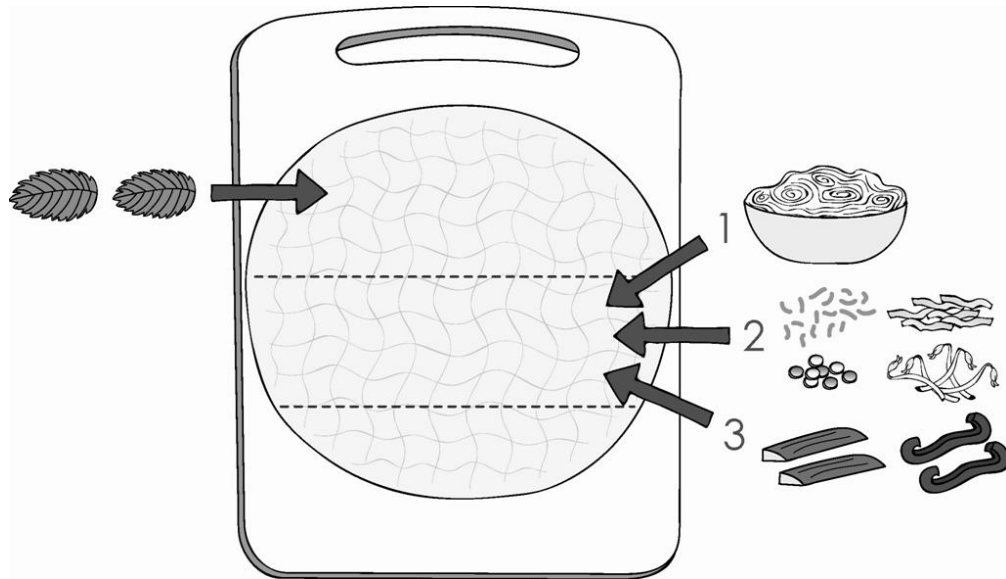
Voir les illustrations au verso !



La sauce

Dans un petit bol, mélanger vigoureusement tous les ingrédients et servir avec les rouleaux.

Pour faire les rouleaux



Bon appétit !