

Rouleaux de printemps, avocat, carotte, crevette

Pour 10 parts

- 2 avocats
 - 2 carottes
 - 1 citron
 - 30 belles feuilles de menthe
 - 40 petites crevettes (décortiquées)
 - 10 feuilles de riz
 - (+ Sauce pour nems)
-

Préparation

Etape 1

Lavez et effeuillez la menthe.

Etape 2

Pressez le citron et râpez les carottes.

Etape 3

Pelez les avocats, ôtez le noyau, coupez-les en lamelles, réservez-les dans un saladier en les arrosant de jus de citron.

Etape 4

Trempez une feuille de riz pendant 10 secondes dans de l'eau tiède, placez la sur votre plan de travail.

Etape 5

Déposez près d'un bord de la feuille de riz, crevettes, lamelles d'avocat, carottes râpées et les feuilles de menthe.

Etape 6

Rabattez les côtés puis le bord inférieur de la galette de riz, commencez à rouler pour enfermer la garniture et finir de rouler bien serré. Votre rouleau de printemps est terminé. Posez-le sur un plat. Il ne vous reste plus qu'à recommencer l'opération avec les autres feuilles de riz.

Etape 7

Servez avec de la sauce pour nems.

Régalez vous !

Accompagnement

Gewurztraminer (blanc d'Alsace).