

Mangue



Poivrons



coriandre



carottes

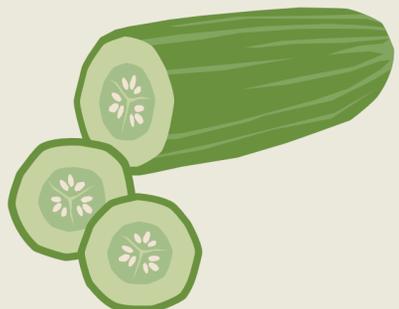


TOFU

ROULEAUX DE PRINTEMPS



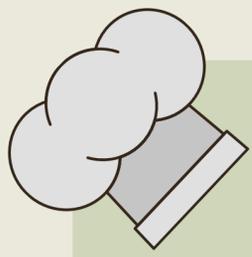
feuille de riz



concombre
Cream



vermicelles de riz



Ingrédients

50 g de vermicelles de riz

8 galettes de riz

3 avocats coupés en fine lamelles

1/2 bloc de tofu mariné

1 poivron coupé en fine lamelles

4 cuillères à café de sauce soja classique

2 carottes coupées en fine lamelles

2 petits sachets de salade toute prête

10 feuilles de coriandre

1 concombre coupé en fine lamelle

Sauce hoisin ou arachide



Préparation

Réhydrater les vermicelles de riz comme indiqué sur le paquet.

Découper les légumes (3 mm environ).

Mettre les lanières de tofu dans un bol et verser les 2 cuillères à café de sauce soja par dessus.

Faire cuire les vermicelles dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont cuits, ne pas les laisser refroidir sinon ils colleront, mais les passer sous un filet d'eau fraîche de manière à les refroidir et à pouvoir les manipuler sans vous brûler.

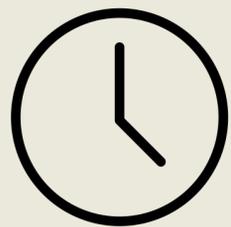
Rassemblez tous les ingrédients à portée de main. Vous aurez besoin d'un plat rempli d'eau tiède/chaude, dans laquelle vous pourrez immerger les galettes de riz, et d'un plan de travail qui n'adhère pas pour confectionner les rouleaux (une planche à découper par exemple, pas de solapin ni de torchon).

Immergez une galette de riz dans le plat d'eau chaude, remuez doucement du bout des doigts de façon à sentir lorsqu'elle sera assez souple pour être roulée.

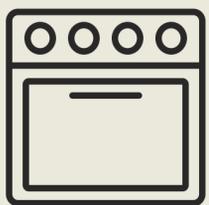
Etendez-la sur votre plan de travail, répartissez les ingrédients au centre.

Fermez les rouleaux, en tenant compte de l'élasticité de vos galettes, n'hésitez pas à serrer tout en restant prudent au cas où la galette se déchirerait.

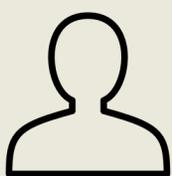
Repliez les côtés. Enveloppez les dans la cellophane, cela aidera à les faire tenir jusqu'à ce qu'ils soient servis.



Préparation :
30 minutes



Cuisson :



4 personnes