

# ROULEAUX DE PRINTEMPS

*Recette adaptée avec les légumes de saison et les ingrédients disponibles dans mon épicerie !*

6 Feuilles de riz  
1 poignée de cresson  
1 carotte  
5 radis roses  
1 avocat  
2 Sauce soja  
1 poignée de germes de soja  
Qlq feuilles de laitue  
1/2 botte de coriandre  
Tofu fumé (facultatif)  
Gingembre frais



Préparer les légumes : râper

grossièrement la carotte, couper les radis roses en fines rondelles, rincer le cresson, la laitue, la coriandre et les germes de soja et bien les égoutter. Couper l'avocat en fines tranches.

Mélanger tous les ingrédients : cresson, carottes, avocat, radis, feuilles de coriandre ciselée, germes de soja, tofu fumé en cube. Assaisonner avec de la sauce soja et un peu de gingembre râpé.

Immerger les galettes de riz dans un plat rempli d'eau tiède/chaude et disposer-les sur un plan de travail (ou sur un torchon mouillé) qui n'adhère pas pour confectionner les rouleaux.

Répartissez les feuilles de laitue de façon à former un petit rectangle qui s'inscrit dans le cercle de la galette (laissez de la marge de galette pour pouvoir rouler plus facilement). Ajouter le mélange de légumes et fermer 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 un film ou bee-wrap, cela aidera à les faire tenir jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Gardez au frigo (au minimum une demi-heure) et servez avec un ramequin de sauce pour soja ou sauce à nem !