

Rouleau de printemps cébette

2 carottes ; 1 betterave
2 poignées de pousses de soja
3-4 oignon-cébette
Qlq feuilles de salade verte
Des feuilles de riz
Cœurs de palmier facultatif
100 g de vermicelles riz
Huile de sésame, tamari



Épluchez les carottes et la betterave et coupez-les en tranches fines dans le sens de la longueur puis en julienne. Rincez et égouttez les pousses. Nettoyez les cébettes et coupez-les en rondelles fines.

Mettez chaque feuille de papier de riz entre 2 torchons humides pendant 2 minutes pour les ramollir.

Faites cuire les vermicelles selon le mode d'emploi et égouttez-les. Arroser-les d'un très léger filet d'huile de sésame. Mélangez-les avec la carotte, betterave, les pousses, les cébettes, qlq morceaux de cœurs de palmier et 2 CàS de Tamari.

Disposer la feuille de salade sur la feuille de riz puis répartissez le mélange. Rabattez la feuille sur la farce et enrroulez. Consommé cru ou posez dans un panier huilé et faites cuire à la vapeur pendant 5 minutes.

