

ROULEAU DE PRINTEMPS GRAINES DE SARRASIN, FENOUIL, CAROTTE, CONCOMBRE ET ÉPICES CURRY HALONG CORLOU

Difficulté : Facile
Prix : Bon marché
Préparation : 20 mn
Cuisson : 3 mn



LES INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

4 galettes de riz
2 carottes
½ concombre
1 fenouil
Feuilles d'estragon
Huile d'olive
Jus de citron
50 g vermicelle de riz
Sel
Épices Curry Halong Corlou selon le goût
Graines de sarrasin torréfiées

LA PRÉPARATION

- Laver, peler et tailler les légumes en fine julienne
- Porter de l'eau à ébullition, verser sur le vermicelle, couvrir 3 mn, égoutter et réserver au froid
- Dans un saladier, mélanger les légumes, assaisonner à l'huile d'olive, jus de citron et épices Curry Halong Corlou et graines de sarrasin
- Sur un torchon humide, déposer une galette de riz préalablement passée dans l'eau tiède et la garnir de légumes, la rouler de manière à réaliser un rouleau (nem)
- Réserver au frais
- Servir avec une petite sauce acidulée (huile d'olive, jus de citron et sel)