

# ROULEAUX de PRINTEMPS

## Crevettes marinées à l'huile de pizza

 pour 4 personnes

 40 mn

 20 mn

### Ingrédients :

8 feuilles de riz

1 carotte

1/2 concombre

8 feuilles de salades

100 g de pousse de soja frais

150 g de vermicelles de riz

1 morceau de blanc de poulet

8 crevettes cuites

De la coriandre

Des feuilles de menthe

Huile pour pizza

### Préparation :

1. Faire pocher un morceau de blanc de poulet dans une eau bouillante salée pendant 15 minutes. Lorsqu'il est cuit, le trancher en petites lamelles.
2. Porter à ébullition une casserole d'eau. Quand l'eau bout, éteindre le feu. Plonger 150 g de vermicelles de riz dans l'eau bouillante et les laisser tremper 2 min.
3. Une fois cuits, les égoutter, et les plonger dans une eau bien froide pour arrêter la cuisson et éviter qu'ils ne collent trop.
4. Rincer la carotte et le concombre, les découper en julienne.
5. Décortiquer les crevettes, les couper en deux, les faire mariner avec quelques gouttes d'huile pour pizza.
6. Laver la salade et les herbes. Ciseler la coriandre et la menthe.
7. Réhydrater votre feuille de riz en la trempant entièrement dans de l'eau tiède, la déposer sur votre plan de travail. (La feuille de riz continue à s'hydrater même hors de l'eau. Ne la tremper pas trop longtemps dans l'eau sinon elle risque de casser).
8. Placer une petite quantité de chaque ingrédient (sauf les crevettes) près d'un des bords de la feuille de riz.
9. Rabattre le bord de la feuille (celui près duquel vous avez disposé les ingrédients) sur les ingrédients. Maintenir le rouleau fermé avec une main et avec l'autre rabattre les côtés.
10. Rouler la feuille jusqu'au bout en maintenant la garniture d'être bien serrée.
11. Avant de faire le dernier tour, intégrer les crevettes marinées, la partie rosée vers le bas. (elles se verront ainsi par transparence).

