

Rouleaux de printemps petits pois & fêta



QUANTITÉ

/



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

NON



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- des feuilles de riz (une feuille de riz par rouleau de printemps)
- des vermicelles de riz
- de la salade verte
- des petits pois
- des feuilles de menthe
- de la fêta



Faites cuire pendant 4 minutes les vermicelles de riz dans une casserole d'eau bouillante.

Égouttez-les dans une passoire puis passez-les sous l'eau froide (toujours dans la passoire) jusqu'à ce qu'ils soient froids. Cela permet d'éliminer l'amidon et donc d'éviter qu'ils collent.

Déposez les vermicelles dans un torchon propre et serrez très fort de façon à éliminer le plus d'eau possible.

Remplissez un saladier d'eau tiède.

Faites cuire les petits pois quelques minutes, coupez la salade en morceaux de 5-6cm de long et coupez la fêta en dés.

Prenez une feuille de riz et plongez-la dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle devienne entièrement souple.

Posez-la sur votre plan de travail ou une planche (ne la posez surtout pas sur un sopalin ou un torchon car la feuille va coller et se déchirer).

Déposez les feuilles de menthe puis la salade en formant un rectangle au centre de la feuille.

Ajoutez dessus des vermicelles de riz, des petits pois et de la fêta.

Repliez les côtés puis roulez votre rouleau.

Normalement, le rouleau devra tenir tout seul car la feuille de riz colle légèrement. Sinon, humidifiez avec votre doigt.