

Rouleaux de printemps veggie façon salade d'endives auvergnate



QUANTITÉ

6 rouleaux



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

4 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 6 feuilles de riz
- des vermicelles de riz
- 2 endives
- du roquefort
- 1 pomme
- une petite poignée de cerneaux de noix



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.

Coupez en petits morceaux les endives, le roquefort, les pommes et les cerneaux de noix.

Remplissez un saladier d'eau tiède.

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 morceaux d'endive en formant un rectangle au centre de la feuille.

Ajoutez dessus des vermicelles de riz et des morceaux de roquefort, pomme et noix.

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.

Et voilà, vous pouvez maintenant les déguster soit nature soit trempés dans une petite sauce au miel & vinaigre balsamique.

Astuce : si vous avez du mal à former vos rouleaux et que les feuilles de riz se déchirent, vous pouvez utiliser deux feuilles de riz superposées.

N.B. : les rouleaux de printemps se conservent très bien au frigo.