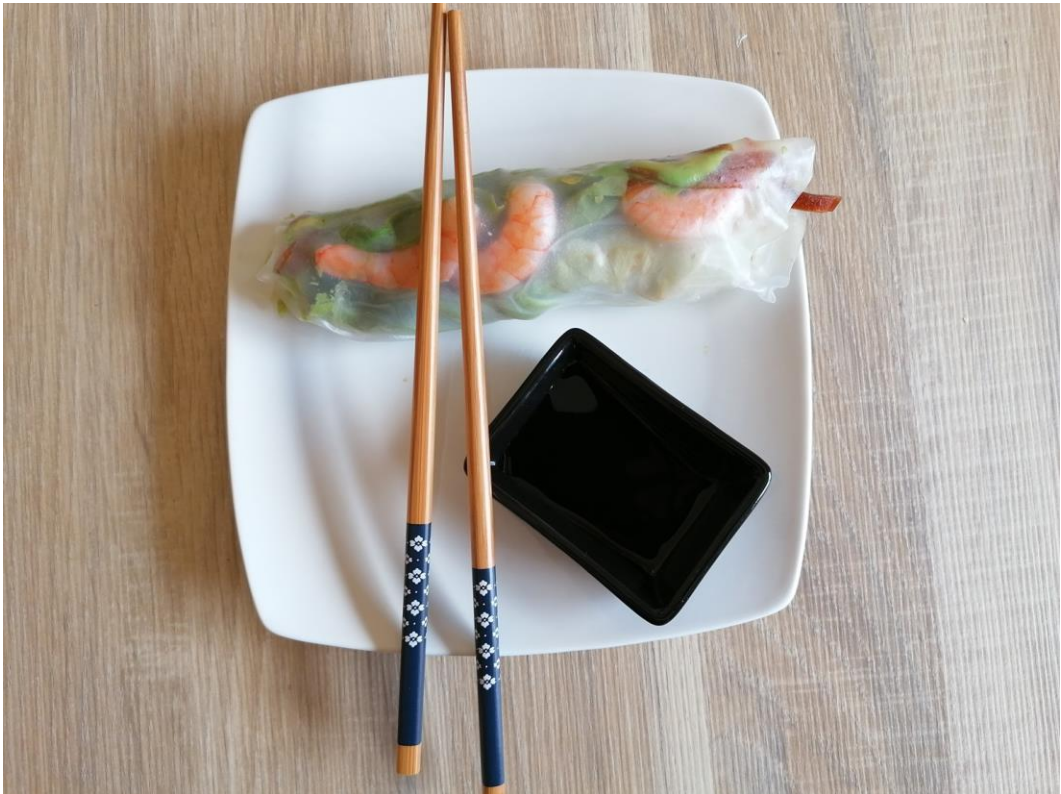


ROULEAUX DE PRINTEMPS

FRUIT RIDE Mangue-Pomme



#15



INGRÉDIENTS

Pour 6 rouleaux de printemps

- 6 feuilles de riz
- 18 crevettes décortiquées
- 6 feuilles de laitue
- des vermicelles de riz
- 2 avocats
- FRUIT RIDE Mangue-Pomme (30g)

Pour la sauce :

- 25g de beurre de cacahuète
- 15 ml de sauce soja
- 15 ml de jus de citron
- 10 ml de vinaigre
- 10g de miel

PRÉPARATION

- 1 Faire cuire les vermicelles de riz.
- 2 Découper l'avocat en lamelles et les rubans de FRUIT RIDE Mangue-Pomme en lamelles très fines (tagliatelles).
- 3 Humidifier les feuilles de riz.
- 4 Disposer une feuille de laitue, une petite poignée de vermicelles, quelques lamelles d'avocat, un peu de FRUIT RIDE Mangue-Pomme et terminer par 3 crevettes.
- 5 Rouler la feuille de riz sur elle-même pour former un rouleau (voir tutoriel sur internet si besoin).
- 6 Préparer la sauce. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.