



Recette

Rouleaux d'été aux radis

Un plaisir pour les yeux et les papilles

40 Min.

Temps de préparation



40 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

ROULEAUX

100 g de concombre, égrenés, en bâtonnets fins **De saison**

50 g de laitue iceberg **De saison**

2 bouquets de radis, en fines rondelles **De saison**

100 g de carottes, en bâtonnets fins **De saison**

1/2 bouquet de menthe, effeuillé

8 feuilles de riz, env. 22 cm Ø

1 cs de jus de citron vert ou de jus de citron

SAUCE

1 gousse d'ail, finement hachée **De saison**

3 cm de gingembre, finement haché

1 cs d'huile d'arachide

80 g de cacahuètes salées grillées, grossièrement hachées

2 dl de lait de coco

1.5 cs de sauce soja

Voici comment faire

1 de 2

SAUCE

Hacher finement l'ail et le gingembre et faire griller dans l'huile chaude. Ajouter les cacahuètes et le lait de coco, porter à ébullition et laisser mijoter pendant env. 10 minutes. Réduire finement en purée et assaisonner avec la sauce soja. Servir avec les rouleaux.

ROULEAUX

Faire tremper 1 feuille de riz pendant env. 30 secondes dans l'eau chaude et poser sur un linge humide. Répartir quelques feuilles de menthe et un peu de légumes dessus. Verser quelques gouttes de jus de citron vert ou de jus de citron dessus. Rabattre les côtés et rouler serré à partir du bas. Répéter le processus 7 fois avec le reste des ingrédients pour préparer les autres rouleaux.

CONSEIL

Super simple à préparer.