

Rouleaux de printemps aux gambas marinées

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine :

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



3 minutes



18 pièces

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de feuilles de riz
- 1/2 paquet de vermicelles de riz rouge
- 1 bière* blonde 33 cl sans alcool
- gambas* décortiquées marinées au citron et à la coriandre
- 1 c à s de vinaigre (riz/cidre)
- 1 morceau de gingembre frais
- pousses de haricots mungo
- feuilles de salade
- feuilles de menthe et de coriandre fraîches
- 1 avocat
- 1/2 citron
- 2 carottes
- 1 c à s de sucre de canne
- 1 sauce aigre douce*

*peut contenir des allergènes

1. Laver les feuilles de salade, de menthe et de coriandre, les éponger délicatement et les réserver au frais.
2. Râper les carottes et les faire mariner au moins une heure dans le vinaigre avec le sucre, le sel et le gingembre frais râpé.
3. Cuire les vermicelles de riz dans l'eau bouillante 2 à 3 minutes, les rincer à l'eau froide et ajouter de l'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent.
4. Tailler l'avocat en bâtonnets et les arroser de jus de citron.
5. Recouvrir le plan de travail à l'aide d'un torchon propre, puis verser de la bière dans une assiette creuse : tremper une 1^{ère} feuille de riz dans la bière et la déposer sur le torchon.
6. La garnir de salade, feuille de menthe, vermicelles de riz, carottes marinées, avocat, haricots mungo et gambas marinées.
7. Rabattre les côtés de la feuille de riz et l'enrouler pour la fermer : conserver les rouleaux au frais, enveloppés dans un torchon propre et humide jusqu'au moment du repas.
8. Déguster avec la sauce aigre douce pour nems !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69



Le Fenouil



@fenouilbiocoop