

# Rouleaux de printemps aux gambas marinées

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://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 égoutter 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<sup>ère</sup> 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