


ROULEAUX D'ÉTÉ SAUCE ASIATIQUE

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 45min |
| Total | 45min |
| Part(s) | 4 Personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|----------------------------------|--|
| 12 feuilles de riz pour rouleaux | 1 cuillère à soupe de graines de sésame FUCHS grillées |
| 100 g de germes de soja frais | 1 cuillère à soupe de cacahuètes grillées |
| 3 oignons nouveaux | 6 cuillères à soupe de vinaigre de riz |
| 3 carottes | 4 cuillères à soupe de sauce soja |
| ¼ de chou rouge | 1 cuillère à café d'ail granulé FUCHS |
| ½ de concombre | ¼ cuillère à café de piment d'Espelette FUCHS |
| 1 poivron rouge | 1 pointe de couteau de gingembre moulu FUCHS |
| 1 botte de basilic thaï | ½ cuillère à café de sucre roux |
| 1 botte de ciboulette | ½ cuillère à café de sel |
| 1 botte de coriandre | 1 botte de menthe |

Préparation :

1. Eplucher les oignons et les émincer.
2. Éplucher et tailler en julienne les carottes, le concombre et le poivron. À l'aide d'une mandoline, émincer le chou rouge en fines lamelles.
3. Rincer les aromates, les essorer et les effeuiller.
4. Faire tremper brièvement les unes après les autres les feuilles de riz dans de l'eau tiède. Au centre de chaque feuille de riz ramollie, déposer une petite quantité de chaque légume et d'aromate. Ensuite, plier les côtés vers le milieu et enrouler la feuille comme pour former un gros cigare, en pressant légèrement.
5. Hacher les cacahuètes. Servir les rouleaux avec les graines de sésame et les cacahuètes.
6. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour la sauce asiatique et rectifier l'assaisonnement avec du sel.

