

# ROULEAUX DE PRINTEMPS A L'AVOCAT



Préparation : 20'

Matériel : 1 râpe – 1 saladier - 1 torchon – 1 casserole

Ingrédients pour 4 personnes (2 rouleaux/pers) :

- 8 feuilles de riz
- 50 g de vermicelle de riz
- 1 carotte
- 2 avocats
- 1 petit bouquet de menthe
- 2 cm de gingembre frais

## Préparation

- placer les vermicelles dans un saladier et les couvrir d'eau bouillante. Laisser reposer 8 à 10' avant d'égoutter
- râper la carotte et le gingembre. Couper les avocats en morceaux
- tremper 1 feuille de riz dans un bol d'eau tiède, la déposer sur un torchon propre, puis disposer au centre 3 feuilles de menthe, un peu de vermicelles, un peu de carotte et quelques morceaux d'avocat et gingembre. Saler et poivrer
- rabattre les bords, puis rouler doucement la feuille de riz en serrant bien
- recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients
- A déguster avec une sauce aigre douce ou autre