

# ROULEAUX DE PRINTEMPS concombre/haricots mungo



Préparation : 20'

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

Ingrédients pour 4 personnes (2 rouleaux/pers) :

- 1 concombre
- 1/2 citron vert
- haricots mungo
- feuille de laitue
- 200 g de vermicelles de riz
- 8 feuilles de riz
- 1 bouquet de menthe
- 2 CS de graines de sésame

## Préparation

- placer les vermicelles dans un saladier et les couvrir d'eau bouillante. Laisser reposer 8 à 10' avant d'égoutter
- découper le concombre en fins bâtonnets
- tremper 1 feuille de riz dans un bol d'eau tiède, la déposer sur un torchon propre, puis disposer au centre les différents ingrédients. Saler, poivrer et compléter avec les feuilles de menthe et les graines de sésame
- rabattre les bords, puis rouler doucement la feuille de riz en serrant bien
- recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients
- A déguster avec une sauce cacahuète ou autre