



## Rouleaux de printemps au chou



Moyen



Préparation : 15 min



2 personnes

### Ingrédients

30g	pousses de haricots mungo
20g	chou rouge
1	carotte
20g	vermicelle de riz
4	feuilles de riz
une 20aine	cacahuètes
	Salade verte
	feuilles de menthe

#### Pour la sauce :

2 càs	Sauce soja
2 càs	vinaigre de cidre
1 càc	sucre en poudre

### Conservation

Les rouleaux se conservent au frais dans une boîte hermétique



### Préparation

1. Faire cuire le vermicelle selon les indications du paquet. Égoutter et laisser refroidir
2. Couper très finement le chou et râper les carottes
3. Humidifier une feuille de riz dans l'eau tiède et la déposer sur un torchon humide
4. Déposer au centre de la feuille (sur le premier tiers en partant du bas) du chou, de la carotte, du vermicelle, des pousses de haricots mungo et des cacahuètes
5. Rabattre le bas de la feuille et les deux côtés vers le centre. Rouler l'ensemble vers le haut en serrant bien pour que le rouleau se tienne
6. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Tremper le rouleau dans la sauce avant de déguster !