

# Rouleaux de printemps chou rouge & butternut



SERVI AVEC  
LES CÉPAGES PRÉSERVÉS  
AOC SAINT MONT



PRÉPARATION  
25 min

CUISSON  
5 min



DIFFICULTÉ  
facile



POUR  
4 personnes



© Studio Demi Sel

- 8 grandes feuilles de riz
- 
- 12 crevettes
- 
- 4 grandes feuilles de laitue
- 
- 2/3 brins de menthe
- 
- 100g de vermicelles de riz
- 
- ¼ de chou rouge
- 
- ¼ de butternut
- 
- 1 avocat
- 
- Sauce nuoc mam

Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les vermicelles de riz.

Émincer très finement le chou rouge.

À l'aide d'une râpe, râper la butternut très finement.

Laver la laitue, le chou rouge émincé et les feuilles de menthe puis égoutter.

Couper l'avocat en tranches d'environ 2cm d'épaisseur.

Éplucher les crevettes et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Préparer un grand bol d'eau bien chaude et un petit bol d'eau froide.

Passer de l'eau froide sur votre plan de travail pour l'humidifier afin que les feuilles de riz n'y collent pas.

Tremper les feuilles de riz dans l'eau chaude pour les ramollir.  
Une fois totalement souples, les étaler sur le plan de travail.

En haut de la feuille de riz, placer une demi-feuille de laitue puis par-dessus, la butternut, le chou rouge, les vermicelles de riz, la menthe et l'avocat.  
Ne pas trop garnir sous peine de ne plus pouvoir refermer le rouleau.

Sous la garniture, placer les crevettes. Replier les bords droits et gauche de la galette, puis rouler le rouleau en partant du haut et en serrant bien au fur à mesure.

Réitérer l'opération pour les 8 rouleaux puis conserver au frais sous film plastique.

Servir bien frais avec de la sauce nuoc mam. ✖

Plaimont

Partagez vos  
meilleurs moments

D'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

#PLAIMONT

