

## ROULEAUX DE PRINTEMPS REVISITÉS TARTINABLES SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES



|  x4 |

### INGRÉDIENTS

#### Pour 12 rouleaux :

- 1 pot de Tartinables Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g Cap Océan
- 12 feuilles de riz
- Du fromage frais ail et fines herbes
- 12 petites feuilles de salade iceberg
- 3 avocats
- Le jus d'un citron
- 1 gros pavé de saumon extra frais
- 2 cuillères à soupe de grains de sésame
- 150g de carottes râpées
- 6 asperges cuites (vertes ou blanches)
- 150g de vermicelles de riz

### MATÉRIEL

- Une planche à découper
- Un couteau
- Une casserole
- Une passoire
- Des bols et contenants en verre pour contenir les différents ingrédients
- Une cuillère à café et à soupe
- Une bouilloire
- Des saladiers

### RÉALISATION

Faites cuire le vermicelle de riz 5 mins dans une casserole d'eau bouillante. Laissez refroidir.

Coupez les 3 avocats en tranche et arrosez d'un demi jus de citron. Coupez le pavé de saumon en petits cubes, arrosez du jus de l'autre demi citron et rajoutez les graines de sésame. Coupez les asperges dans la longueur puis dans la largeur pour avoir 4 morceaux de chaque.

Munissez-vous d'un torchon propre, d'un saladier d'eau très chaude, des feuilles de riz et de tous les ingrédients.

Trempez la feuille de riz quelques instants dans l'eau chaude afin qu'elle se ramollisse et devienne très souple. Attention cependant à ne pas trop la laisser dans l'eau sinon elle se déchirera trop facilement.

Posez-la à plat sur le torchon, et déposez à environ 2cm du bas de la feuille, au milieu, une feuille de salade et étalez une bonne cuillère à café de Tartinables Saumon Fromage Frais & Fines Herbes dessus.

Rajoutez par dessus,  $\frac{1}{4}$  d'avocat en tranches, quelques dés de saumon, les carottes râpées, 2 morceaux d'asperge et un peu de vermicelles de riz.

L'idée est de tout centrer et de chevaucher les ingrédients, en laissant toujours les bords dégagés. C'est vraiment un tour de main à prendre, le premier ne sera sûrement pas le plus présentable de tous, mais au final, ça reste un jeu d'enfant !

Rabattez le bas de la feuille de riz par dessus la préparation, puis rabattez chaque côté vers l'intérieur, afin d'éviter que la garniture ne puisse tomber dès la première bouchée. Et roulez alors jusqu'en haut, en pensant à bien serrer, pour que cela soit compact !

Si le haut de la feuille de riz ne colle pas assez, rajouter un peu d'eau. Consommez le jour même.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Fromagères » de Cap Océan.

Si ce n'est pas la saison des asperges, vous pouvez les remplacer par des bâtonnets de concombre (il vous faudra pour cela acheter un petit concombre et le couper en 12 bâtonnets)

Vous pouvez remplacer le poisson frais par du poisson fumé. Dans ce cas, il vous faudra une demie tranche de saumon fumé par rouleau.