

Rouleaux de riz revif

INGRÉDIENTS

	Métrique	Impérial
• Chou rouge émincé très finement	500 ml	2 tasses
Carotte râpée	125 ml	1/2 tasse
Céleri haché	125 ml	1/2 tasse
Oignons verts hachés	75 ml	1/3 tasse
Noix de cajou hachées	50 ml	1/4 tasse
Crevettes cuites, décortiquées	300 g	2/3 livre
• Papier de riz	8 feuilles (25 cm diam.)	8 feuilles (10 po diam.)
• Sauce flamboyante	125 ml	1/2 tasse

MODE DE PRÉPARATION

- Dans un grand bol, mélanger les légumes et les noix de cajou. Ajouter les crevettes ; mélanger délicatement. Mettre de côté.
- Attendrir les feuilles de papier de riz en les trempant une à une dans l'eau tiède ; répartir la préparation de crevettes sur ces feuilles. Disposer la préparation de crevettes sous forme de rectangle étroit, en prenant soin de laisser libre une bordure de papier de riz suffisamment large pour recouvrir la préparation ; rabattre cette bordure sur la préparation. À chaque extrémité de la préparation de crevettes, rabattre le bord du papier de riz vers le centre de la feuille afin de bien enfermer la préparation, puis enrouler cette dernière jusqu'au bout de la bande de papier de riz afin de former un rouleau.
- Répartir les rouleaux dans les assiettes de service et la sauce dans de petits bols. Servir les rouleaux accompagnés de sauce.

RENDEMENT : 4 portions de 2 rouleaux

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes

Valeur nutritive par portion :

Glucides : 40,4 g

Fibres : 2,4 g

Protéines : 18,6 g

Lipides : 5,5 g