

## Rouleaux de printemps aux crevettes



Alors maintenant je passe à ma recette ! Demain comme vous le savez, c'est le nouvel an Chinois donc pour ne rien manquer j'ai fait des rouleaux de printemps ! Je n'aime pas spécialement la nourriture Chinoise mais je dois avouer que les rouleaux de printemps, j'aime beaucoup (ainsi que les crabes farcies hummm...). Alors voilà je vous propose ma petite version des rouleaux de printemps en image. Et au passage, nous fêtons l'année du serpent ! 祝您好胃口

### Pour 10 rouleaux de printemps

#### Ingrédients:

10 feuilles de galettes de riz

3 carottes

40g de saumon fumé

400g de crevettes cuites décortiquées décongelé (en surgelé)

La moitié d'1 laitue

1c. à soupe de sauce soja

1 pincée de sel

Aneth séché

#### Préparation:

Epluchez et râpez les carottes, ajoutez-y la sauce soja, le sel ainsi que l'aneth, mélangez bien l'ensemble. Coupez le saumon en 10 tranches.

Dans un plat creux, versez-y de l'eau froide. Faites tremper une feuille de galette de riz, ne la laissez pas non plus trop longtemps car si non elle sera trop molle et vous ne pourrez confectionner les rouleaux de printemps.

Déposez-la sur le plan de travail, ajoutez une cuillère à soupe de carotte râpé dans le sens de la longueur, ajoutez-y une poignée de crevettes et rabattez un peu la galette de riz par-dessus, en serrant bien.

Ajoutez une tranche de saumon, de la laitue et roulez en serrant bien, fermez aux extrémités et réservez dans un plat.

Refaites cette opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de galettes de riz.

Servez frais avec de la sauce pour nems ou autre.