





Rouleau de printemps





Ingrédients (pour 6 personnes)


12 galettes de riz 

2 salades type batavia 

$\frac{1}{4}$ de paquet vermicelles de riz  

4 pommes type golden 

4 œufs 

sel, poivre 


Préparation


1. Faites cuire les vermicelles de riz dans 1 litre d'eau salée pendant 20 minutes, laissez-les reposer dans l'eau chaude 5 minutes.

2. Egouttez-les et faites-les refroidir. 

3. Nettoyez la salade et gardez 12 grandes feuilles vertes pour les rouleaux de printemps.

4. Epluchez et découpez les pommes en lamelles. 



5. Préparez une omelette : cassez les œufs dans un saladier, battez-les puis mettez dans une poêle pour cuire l'omelette. 

6. Découpez l'omelette en lamelles. 

7. Passez les galettes de riz dans de l'eau chaude pour les assouplir.

Montage

- A. Prenez une galette de riz, mettez dessus dans l'ordre :

- 1 feuille de salade 
- Des lamelles de pomme 
- Des vermicelles de riz
- Des lamelles d'omelette

- B. Roulez l'ensemble afin de former un rouleau, repliez les extrémités pour le fermer.



Servez avec une sauce Nuoc-nam.