

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Salade iodée et rouleaux de Printemps



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

### Ingrédients

2

- 2 feuilles de riz
- 2 portions de vermicelles de riz
- 8/10 feuilles de menthe fraîche
- 1 poignée d'algues Nori fraîches
- 2 c. à c. de purée de sésame-Tahin
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 poignée de graines de sésame

1. Remplissez-le d'1/3 d'eau et dès que l'eau bout posez sur le tamis: un bol rempli d'algues fraîches couvertes d'eau et un bol rempli de vermicelles de riz couverts d'eau. Patientez environ 8/10 minutes jusqu'à ce que les vermicelles de riz soient suffisamment cuits. Egouttez-les au chinois. Passez-les sous de l'eau fraîche.
2. Préparez maintenant la sauce avec de l'huile d'olive, purée de sésame et graines de sésame, ajoutez les feuilles de menthe fraîches.
3. Passez la feuille de riz sous de l'eau fraîche et déposez les feuilles de menthe puis les vermicelles de riz et enfin les algues. Pliez puis rabattez les deux côtés et roulez. Versez la sauce. Servez avec le reste de vermicelles en y ajoutant algues, menthe et sauce. Savourez:)

*Idéale pour un dîner léger.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)