

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Salade de courgettes et son rouleau de printemps



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

2

- 2 courgettes
- 1 filet d'huile d'arachides
- 1 filet de sauce nuoc mam

- 1 morceau de gingembre
- Quelques feuilles de menthe
- Quelques pignons
- 4 feuilles de riz - Banh Trang
- 2 portions de vermicelles de riz

1. Remplissez le vitaliseur d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition. Dans un saladier déposez les vermicelles de riz, couvrez d'eau et déposez-le sur le vitaliseur pour environ 10 minutes. Egouttez et réservez.
2. Passez les feuilles de riz sous de l'eau fraîche, déposez au centre une petite poignée de vermicelles de riz, déposez des tagliatelles de courgettes, des morceaux de gingembre, un filet de sauce nuoc mam, un filet d'huile d'arachides, quelques feuilles de menthe, quelques pignons. Rabattez les bords, roulez et savourez!
3. Dans le saladier utilisez le reste des ingrédients pour faire une belle salade.

Pour un repas léger et savoureux. Prêts pour une petite explosion en bouche ? On se donne 15 minutes ? :)

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](#)