



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Rouleau de printemps saumon poulet .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 100 g de saumon fumé
 - 20 g de carottes râpées
 - 200 g de poulet
 - 3 belles feuilles de laitue
 - 6 feuilles de menthe fraîche
 - 6 galettes de riz
 - Sauce pour nems
-
- Couper le poulet, le saumon et la laitue finement, réserver
 - Sur un torchon imbibé d'eau, ramollir la galette de riz en la mouillant bien
 - Disposer les ingrédients sur à gauche, au milieu de la galette
 - Refermer les bords, puis enrôler en serrant la galette pour bien figer le rouleau de printemps
 - Laisser reposer quelques minutes à température ambiante, le temps que la galette sèche un peu
 - Servir avec la sauce pour nems, accompagner de quelques feuilles de salade

