

## . 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

