

Rouleaux de printemps au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

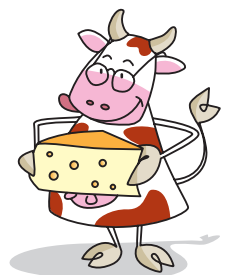
Ingrédients

Pour les rouleaux de printemps

- 12 petites galettes de riz (18 cm)
- 150 g de Gruyère de France
- 1 betterave rouge crue
- 1 fenouil
- 3 carottes
- 1 salade « feuille de chêne »
- 1 petit bouquet de coriandre

Préparation

- Lavez les légumes et la coriandre puis épluchez la betterave et les carottes.
- Taillez la betterave, les carottes et le fenouil en une fine julienne (vous pouvez aussi utiliser une mandoline japonaise). Réservez ensuite la julienne dans l'eau fraîche conservée au réfrigérateur pour la rendre très croquante.
- Coupez des lanières de feuille de chêne ainsi que des bâtonnets de Gruyère de France.
- Pour chacun des rouleaux, faites ramollir la galette de riz durant quelques secondes dans de l'eau, puis déposez-la sur un linge.
- Parsemez la galette de riz de feuilles de coriandre, puis déposez un peu de Gruyère, de carottes, de betterave, de fenouil, et de salade en lanière, sur la partie inférieure de la galette.
- Ensuite roulez la galette en repliant les bords sur l'intérieur pour fermer les extrémités du rouleau.
- Déguster bien frais avec un peu de sauce pour rouleaux de printemps.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance