



## Rouleaux de printemps à la betterave



Inspirée d'une précédente recette de [nems à la carotte et betterave](#), les rouleaux de printemps sont une entrée rafraîchissante, idéale pour les chaudes journées et les repas pris sur le pouce. On peut finalement revisiter ce classique de la cuisine asiatique avec bien des ingrédients, ce qui permet de se composer un panier repas frais et léger. C'est aussi très pratique à manger, même sans couverts.

### Ingrédients (pour 10 nems) :

- 10 feuilles de riz (de taille moyenne)
- 3 carottes moyennes
- 1 betterave
- 1 bol de [hoummous](#)
- 3 cuil à soupe de vinaigrette

### Préparation :

Peler et râper les carottes et la betterave.

Faire chauffer de l'eau dans un récipient aussi large que la feuille de riz. Lorsque l'eau est chaude mais non bouillante, tremper une feuille de riz une petite minute (elle doit être entièrement ramollie). Sortir aussitôt et l'étaler avec précaution sur une assiette. Déposer sur le bord d'une feuille de riz une cuil à soupe de hoummous, puis une grosse pincée de carottes et de betteraves râpées. Ajouter une cuil à café de vinaigrette. Rouler d'un demi tour, rabattre les côtés et finir de rouler, comme pour un cigare.

Renouveler ainsi l'opération pour chaque feuille de riz.

Réserver au frais au moins 30 min avant de servir.

Le 6 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/06/index.html>