

LIERRE TERRESTRE EN APÉRITIF : CHÈVRE FRAIS - ROULEAUX DE PRINTEMPS ; JUS



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles de lierre terrestre	3 à 4 poignées
Fromage de chèvre frais	100 à 150 g
feuilles de riz	8 pc (selon le goût souhaité)
légume divers : concombre, carotte, poivron, tomate, céleri-rave	40 batônnets
concombre	1 pc
Orange à jus	4 pc
Gingembre	1 morceau
sel	3 à 4
poivre	morceau

Préparation

1. FROMAGE FRAIS AU LIERRE TERRESTRE : Mixer finement le lierre terrestre (1 à 2 poignées selon le goût souhaité) avec une partie du fromage de chèvre frais. Mélanger la préparation avec le reste du fromage frais. Assaisonner de Sel & Poivre.

2. ROULEAU DE PRINTEMPS : Passer rapidement la feuille de riz sous l'eau. Placer (au choix) les batônnets de légumes. Ajouter quelques feuilles de lierre terrestre et/ou un peu de fromage frais au lierre terrestre. Rabattre les côtés de la feuille de riz, rouler et fermer le rouleau de printemps.

Jus rafraîchissant au lierre terrestre :

1. À la centrifugeuse : concombre - 2 poignées lierre terrestre - 4 oranges - 1 petit morceau de gingembre.
Ajouter du Sel.
-
-

Service en apéritif :

1. Servir les rouleaux de printemps accompagnés du fromage frais et du jus rafraîchissant
-
-