

ROULEAU DE PRINTEMPS PIMPRENELLE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
Pimprenelle	4 grosses poignées
galettes de riz	4
poire	1
Courgette	0.50
Vermicelles de riz	15 g
citron	1
huile d'olive, sel, poivre	
petits suisses	2
purée de cacahuètes	0.50 càc
farine d'épeautre	20 g (biscuit)
Parmesan rapé	10 g (biscuit)
graines de sésames	8 g (biscuit)
huile d'olive	50 g (biscuit)

Préparation

1. Émincer la poire et la courgette en julienne. Faire cuire les vermicelles de riz selon les instructions et les passer sous l'eau froide pour les refroidir. Façonner les rouleaux de printemps avec: vermicelles de riz + 1 bonne poignée de pimprenelle fraîche et ciselée par rouleau + un peu de julienne de courgette et poire. Vous pouvez mettre un brin de Pimprenelle à la fin du roulage pour la déco (comme sur la photo).
2. POUR LA SAUCE: Dans un bol mettre les petits-suisses et ajouter du jus de citron, sel, poivre, huile d'olive, la purée de cacahuètes et une poignée de pimprenelle fraîche hachée finement. Bien mélanger et modifier l'assaisonnement à votre convenance.

3. POUR LE BISCUIT: (Facultatif) Hacher finement le reste de la pimprenelle et la mélanger avec la farine, le parmesan, les graines de sésame, sel, poivre et l'huile d'olive. Bien mélanger, étaler sur du papier cuisson et mettre au four à 180 °C pendant 10 minutes environ. (selon votre four laisser plus, jusqu'à la coloration brune).

4. Servir vos rouleaux de printemps accompagnés de la sauce pimprenelle et du biscuit.
