

ROULEAUX DE PRINTEMPS À L'ÉGOPODE



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 6 rouleaux

Ingédient	Quantité
papier de riz	6 feuilles
de jeunes feuilles d'égopode et pétioles	1 poignée (Récoltez les feuilles les plus jeunes)
de feta	75 grammes
de graines de tournesol	1 poignée
Vinaigrette moutardée	(moutarde, vinaigre de cidre, huile de tournesol et huile de noix)

Préparation

1. Torréfiez les graines de tournesol

2. Hachez les feuilles d'égopode avec la ciboule

3. Ajoutez la feta, les graines, les noix hachées, sel et la vinaigrette.

4. Disposez le mélange dans une feuille de riz, roulez serré et réservez.

5. Bon appétit !
