CHOUETTE RECETTE

# Le p'tit roulé printanier

Il vous faut pour 4 rouleaux :

- 4 galettes de riz
- 1 paquet de vermicelles de riz
- 1 blanc de poulet cuit
- 1 carotte
- 1 cœur de salade
- 2 brins de menthe

Pour la sauce :

- 1 cuillère de nuoc-mâm
- 3 cuillères d'eau
- 1,5 cuillère de sucre
- 1/2 cuillère de citron

**1** Faites cuire les vermicelles (à peine), égouttez, laissez refroidir. Coupez le poulet en petits dés, la salade en lanières et les carottes en fines rondelles. Plongez une galette de riz dans l'eau tiède 30 sec.

**2** Placez la galette égouttée sur une assiette. Comme sur le dessin, posez 3 rondelles de carotte et 2 feuilles de menthe. Puis déposez au centre des vermicelles bien essorés, puis la salade et le poulet.

**3** Pliez la galette sur deux côtés. Rabattez ensuite le bas en couvrant les ingrédients. Roulez la galette en faisant un rouleau bien serré. Mélangez bien les ingrédients de la sauce et servez-la à côté.

Cette recette t'est offerte par le magazine les belles histoires