

Rouleaux de printemps (harumaki)

Ingrédients

Pour 2 personnes.

Préparation : 30 mn.

Cuisson : 5 mn.

- 6 feuilles de riz
- 6 petites feuilles de salade
- une carotte
- une tige de negi (ciboule)
- deux poignées de pousses de soja
- 6 bâtonnets de surimi
- quelques pousses variées (graines de moutarde, luzerne...)

Pour la vinaigrette :

- 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillerée à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de sésame moulu
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 3 cuillerées à soupe d'huile de sésame



Méthode

1. Coupez la carotte dans le sens de la longueur en 6 longs morceaux que vous ferez blanchir une minute dans l'eau bouillante. Coupez le negi en petits morceaux.
2. Humidifiez une feuille de riz puis posez une feuille de salade qui ne la recouvre pas complètement. Placez un morceau de carotte, un bâton de surimi et un peu de soja et autres pousses et enfin du negi.
3. Roulez la feuille de riz pour obtenir un long rouleau que vous couperez en plusieurs petits. Vous pouvez les faire frire quelques minutes.
4. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans l'ordre.

