

Rouleaux de Printemps au Gruyère de France aux olives



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 8 feuilles de riz
- 1 carotte
- 50 g de roquette
- 200 g de Gruyère France
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 40 g d'olives vertes dénoyautées
- Huile d'olive
- Sel fin, poivre du moulin

Préparation

- Lavez et épluchez la carotte puis découpez-la en bâtonnets très fins.
- Triez et lavez à l'eau claire la roquette puis égouttez et réservez au frais.
- Découpez le Gruyère de France en bâtonnets.
- Découpez les olives noires et vertes en petits quartiers, placez dans un bol et réservez au frais.
- Trempez les feuilles de riz afin de les réhydrater dans un saladier d'eau froide, puis égouttez sur un linge propre.
- Pour le montage, placez les feuilles de riz sur la table de travail puis garnissez avec un peu de roquette, quelques bâtonnets de carottes, de beaux bâtonnets de Gruyère de France, et parsemez d'olives vertes et noires. Faites couler dessus un filet d'huile d'olive, salez et poivrez selon votre goût.
- Roulez la feuille de riz en prenant soin de rabattre les côtés pour enfermer la garniture. Entreposez au frais le temps de faire les autres rouleaux, espacez les rouleaux de printemps afin qu'ils ne collent pas entre eux.
- Servez les rouleaux accompagnés d'une sauce soja avec quelques herbes.

Le petit conseil

- Il est possible de remplacer les feuilles de riz par des feuilles de brick. Il faudra alors passer les rouleaux une minute environ sous le grill.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance