

## Rouleaux de printemps végétariens

Une recette tout en fraîcheur pour cet été, c'est l'idéal pour accompagner vos virées détentes à la plage où pour un pique-nique.

Des rouleaux de printemps 100% légumes avec un petit clin d'œil de Tramier, des rondelles d'olives vertes.

Un régal !

- 4 pers.
- 30 Min.

### Ingrédients

- 8 galettes de riz
- 150 g de carottes râpées
- 150 g de chou blanc râpé
- 1 concombre
- 4 tomates cerise
- 160 g d'olives vertes dénoyautées -25% de sel Tramier
- 8 feuilles de coriandre ou menthe
- Sauce soja

### Préparation

Epluchez le concombre puis coupez-le en rondelles.

Râpez les carottes et le chou blanc.

Coupez les olives et les tomates cerise en rondelles.

Préparez un saladier d'eau tiède et un torchon humidifié qui va servir de plan de travail.

Trempez les galettes de riz dans l'eau tiède (l'une après l'autre) et égouttez-les sur votre torchon.

Disposez un peu de carottes râpées, de chou râpé sur le début de la galette de riz puis la feuille de coriandre, une rondelle de tomate cerise, une rondelle de concombre et les rondelles d'olive à l'autre bout de la galette.

Repliez les bords de votre galette pour couvrir la garniture puis roulez-la délicatement.

Dégustez vos rouleaux avec la sauce soja.