



— — —
**ROULEAUX DE
SAUMON FUMÉ**
— — —

parfumés à l'aneth 

Pour 12 rouleaux

- 80 g de vermicelles de riz
- 18 feuilles de riz rondes
- 12 tranches de saumon fumé
- 1 bouquet de menthe
- 1 laitue iceberg
- 1 oignon rouge
- 1 concombre libanais
- 1 bouquet d'aneth

- Plongez les vermicelles de riz dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les vermicelles 5 minutes après reprise de l'ébullition. Égouttez-les puis rincez-les sous l'eau froide.
- Pendant ce temps, effeuillez la menthe, épluchez et coupez le concombre en fins bâtonnets, préparez la laitue et émincez l'oignon rouge finement.
- Coupez 6 feuilles de riz en 2 avec des ciseaux de cuisine. Trempez une feuille entière pendant quelques secondes dans un saladier d'eau chaude pour la ramollir et posez-la à plat sur une planche. Faites de même avec la demi feuille puis placez-la à la verticale au centre de la galette de façon à renforcer le rouleau et maintenir la garniture.
- Déposez une tranche de saumon fumé à l'horizontale au entre de la feuille de riz, à environ 4 cm du haut. Sous le saumon, ajoutez quelques feuilles de menthe, un peu d'oignon rouge, de concombre et de vermicelles.
- Pour former les rouleaux, ramener les côtés de la feuille de riz au centre de façon à recouvrir la garniture. Repliez ensuite le bord inférieur, puis enroulez la feuille de bas vers le haut de façon à former un rouleau serré. Ajoutez un brin d'aneth en le plaçant de façon à ce qu'il dépasse du rouleau.
- Faites de même avec les autres rouleaux, servez avec de la sauce nuoc mam et du citron vert.