

# Rouleaux de printemps aux sardines



30min 2 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 50g de vermicelles de riz
- 1 carotte
- 1 concombre
- 4 galettes de riz
- 1 avocat
- Feuilles de menthe
- Coriandre
- Sauce soja
- Sel, poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Faites tremper 50g de vermicelles de riz dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis égouttez-les.
- Coupez une carotte et un concombre en julienne.
- Égouttez et émiettez les sardines.
- Trempez une galette de riz dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle soit souple.
- Disposez un peu de vermicelles, de légumes, de sardines, quelques tranches d'avocat, et des feuilles de menthe et de coriandre sur la galette.
- Roulez fermement la galette en repliant les côtés.
- Répétez avec les autres galettes et servez avec une sauce à base de sauce soja.