

Wrap façon rouleaux de printemps

Tortilla, vermicelles de riz, crevette, tomate, pois gourmand, carotte, salade, menthe fraîche. Assaisonné au sweet chili dipping sauce.



Sans cuisson



© Photo SDV 2014

Mise en place

Blanchir les pois gourmands, laisser refroidir et réserver.
 Laver et enlever le pédoncule de la tomate et couper la en dés.
 Verser de l'eau bouillante sur les vermicelles de riz et laisser reposer environ 4 minutes, égoutter ensuite et réserver.
 Eplucher et laver la carotte, puis la parer.
 Faire revenir les crevettes sur une plancha chaude et légèrement huilée.
 Ajouter en fin de cuisson un peu de sauce dipping chili sauce.

Mise en oeuvre

Placer la tortilla sur le plan de travail, sur les 2/3 placer les feuilles de batavia, le vermicelle de riz, les crevettes, les pois gourmands coupés en lanières, les dés de tomates et les carottes râpées, puis ajouter un peu de coriandre fraîche émincée.
 Soulever et rabattre les deux cotés latéraux de la tortilla, rabattre le bord inférieur et l'enrouler délicatement en maintenant les deux cotés latéraux bien parallèles.
 Coller la tortilla avec un léger trait de sauce chili dipping.
 Couper en deux, en biais le wrap et dresser avec le reste de sauce chili dipping agrémentée du reste de pois gourmands et de tomates coupées.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE AMBIANTES Ø 30 CM	7895	1 pièce
VERMICELLE DE RIZ	7402	40 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	30 g
Crevettes 60/80		50 g
Tomates grappes		30 g
Carottes		10 g
Laitue		0.02 pces
Menthe fraîche		0 g
Pois gourmands		0.03 pces