



Rouleaux printaniers au crabe et crevettes

[FRUITS DE MER](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 9-10 ROULEAUX

TEMPS DE PRÉPARATION : 30-40 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 concombre anglais, en juliennes
- Poivron, en juliennes
- 1 tasse de légumes en julienne (j'ai utilisé ceux de [Saladexpress](#) avec en autres des carottes et des brocolis). Vous pouvez aussi utiliser que des juliennes de carottes.
- 1 avocat, en tranches
- 9 feuilles de riz
- 9 feuilles de salade
- 1 tasse de crevettes Matane
- 1 tasse de chair de crabe
- Feuilles de menthe ou coriandre
- Le quart d'un paquet de nouilles de riz

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau et cuire les nouilles de riz selon les instructions sur l'emballage. Égoutter et réserver.
2. Faire tremper une feuille de riz dans de l'eau très chaude. Personnellement, je mets un fond d'eau dans une grande plaque de cuisson afin de m'assurer que la feuille entre au complet sans se replier sur elle-même.
3. Une fois ramollie, retirer la feuille et la déposer sur un linge propre et sec ou sur une feuille de silicone.
4. Déposer une feuille de salade sur le premier tiers de la feuille de riz, en laissant un pouce sur les

côtés.

5. Déposer ensuite vos ingrédients sur la feuille de salade. Plus vous en déposez, plus le rouleau sera gros et difficile à rouler. Perso, je dépose les ingrédients dans cet ordre : concombre, mélange de légumes, avocats, fruits de mer, feuille de menthe ou de coriandre et nouilles de riz.
6. Roulez ensuite, en le tenant fermement. Une fois, rouler sur lui-même, rabattre les côtés vers l'intérieur et continuer à le rouler. Déposer dans une assiette et recommencer.
7. Servir avec de la sauce de poisson ou de la sauce aux arachides (voir la recette [ici](#)) !