

Rouleau de printemps au lapin parfumé au combava

Ingrédients :

. Pour 8 rouleaux de printemps

- 1 barquette d'émincé de lapin
- 8 galettes de riz
- du vermicelle de riz
- de la mangue
- 1 nectarine
- 1 morceau de fenouil
- 8 feuilles de menthe
- Combava en poudre
- Sel & poivre

. Pour la vinaigrette

- Quelques dés de mangue
- Vinaigre pulpé de mangue
- Huile d'olive
- Sel & poivre
- 1 pincée de sucre

Préparation :

Commencez par couper la mangue en fines lamelles, et faites de même avec la nectarine et le fenouil.

Dans une poêle légèrement huilée, faites cuire l'émincé de lapin et assaisonnez avec le sel, le poivre et le combava.

Faites cuire les vermicelles de riz comme indiqué sur le paquet.

Préparez un grand saladier d'eau froide et faites ramollir une feuille de galette de riz.

Déposez cette galette de riz sur un torchon humide.

Posez une feuille de menthe sur la galette de riz et ajoutez les vermicelles de riz, le fenouil, la mangue, la nectarine et des morceaux de lapin.

Rabattez les deux côtés de la galette sur la garniture, puis roulez comme un cigare vers l'avant en maintenant bien fermement le rouleau.

Répétez l'opération avec les autres galettes de riz.

Préparez la vinaigrette en mettant dans un bol 6 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 cuillères à soupe de vinaigre pulpé de mangue.

Ajoutez du sel, du poivre, une pincée de sucre et mélangez bien.

Rajoutez enfin quelques dés de mangue.

Servez les rouleaux avec cette vinaigrette.