

## **ROULEAUX DE PRINTEMPS À LA SALADE DE GOBERGE**



1 tasse de riz blanc  
1 paquet de 227 g, de goberge en flocon  
1/2 concombre, râpé  
8 grandes feuilles de riz  
1 1/2 tasse de laitue romaine, émincée  
1/2 tasse de mayonnaise  
1 c. à thé de cari (moi 1/2)  
sel et poivre au goût

-Dans un bol, mélanger le riz cuit avec la goberge, le concombre, la mayonnaise et, si désiré, le cari. Saler et poivrer.

-Tremper brièvement une feuille de riz dans l'eau froide.

-Déposer environ 1/3 de tasse de salade de goberge à la base de la feuille de riz. Ajouter environ 3 c. à soupe de laitue émincée.

-Rabattre les côtés de la feuille de riz sur la garniture et rouler en serrant bien.

-Répéter ces étapes avec les autres feuilles de riz.

Publier par **Le coin recettes de Jos**