

## Rouleaux de printemps multicolores

*On peut utiliser la poudre de betterave pour impressionner nos invités en ajoutant une magnifique touche fuchsia à nos plats. Un régal pour les yeux et le ventre, à savourer avec les mains.*

Sans gluten

Donne 8 rouleaux

Temps de préparation : 1 heure

### Ingrédients

1 tasse de vermicelles de riz blancs

1 tasses de vermicelles de riz à laquelle on a mélangé une c. à soupe de poudre de betterave Inuliflora

8 feuilles de riz

1 petite betterave coupée en julienne

1 tranche épaisse de chou rouge coupée en lanières

1/2 poivron rouge coupé en julienne

1/2 poivron jaune coupé en julienne

1 petite mangue coupée en julienne

1 tranche épaisse de fenouil coupée en julienne

3 échalotes coupées en julienne

1/2 tasse de crevettes cuites (à remplacer par du tofu grillé pour une recette végétarienne)

Une poignée de menthe fraîche ou de basilic frais

### Préparation

Dans un bol rempli d'eau chaude, verser la moitié d'un sachet de vermicelles de riz et laisser tremper durant 1 minute ou selon les instructions fournies. Égoutter. Mettre une tasse des vermicelles dans un bol. Répéter pour une autre tasse des vermicelles, à laquelle on va ajouter une c. à soupe de poudre de betterave Inuliflora. Bien mélanger.

Dans un bol rempli d'eau tiède, immerger une feuille de riz environ 30 secondes, jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Égoutter et déposer sur le plan de travail.

À environ 2 cm et demi (1 pouce) du rebord de la feuille, déposer un peu de vermicelles roses, de vermicelles blancs, de betteraves, de chou, de poivron rouge et jaune, de mangue, de fenouil, d'échalote, de crevettes (ou tofu) et de menthe ou de basilic.

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

Confectionner le reste des rouleaux en procédant de la même manière.



# Inuli flora

Ferme Robert Desmarais – [Inuliflora.ca](http://Inuliflora.ca)

