

NEM DE CREVETTES À L'ORANGE ET AU RADIS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes



Ingrédients :

- 4 galettes de riz
- 8 gambas cuites et décortiquées
- 2 oranges
- 4 radis
- 4 feuilles de salade
- 1 c à soupe d'huile de sésame

Rincer et couper les radis en rondelles ou bâtonnets.

Éplucher une orange et peler-la à vif pour ne garder que la chair.

Disposer 2 assiettes sur votre plan de travail. L'une remplie d'eau, la seconde vide.

Déposer une galette de riz dans la première assiette. La faire tremper 3 à 4 min dans l'eau, jusqu'à ce qu'elle se ramollisse et devienne translucide. La placer délicatement dans la seconde assiette.

Déposer au centre de la galette une feuille de salade, 2 gambas, 2 quartiers d'orange et quelques bâtonnets de radis.

Ramener les bords hauts et bas de la galette vers le centre, puis le côté droit.

Rouler enfin la galette sur elle-même pour obtenir un rouleau.

Renouveler l'opération avec les trois autres galettes de riz.

Presser la seconde orange et mélanger son jus avec l'huile de sésame. Déguster les rouleaux de printemps avec cet assaisonnement