

Rouleaux de Feuilles de Riz aux Crevettes et Avocat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FEUILLES DE RIZ	8 feuilles
- CREVETTES ROSES	100g
- AVOCAT(S)	1
- CITRON(S)	2 c à sope de jus
- ECHALOTE(S)	1
- VERMICELLES DE RIZ	100g
- MENTHE FRAICHE	10 feuilles
- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE POUR FRITEUSE	250 ml

Recette:

- Faites cuire les vermicelles de riz dans de l'eau bouillante. Egouttez et laissez refroidir.
- Dénoyautez et pelez l'avocat. Coupez-le en petits dés. Arrosez-le de citron, salez et poivrez.
- Emincez très finement l'échalotte.
- Ciselez les feuilles de menthe.
- Faites tremper une feuille de riz dans de l'eau froide pendant 20 secondes.
- Puis étalez-la sur un chiffon humide.
- Déposez ensuite quelques échalotes, de l'avocat, des crevettes, de la menthe, un peu de salade et de vermicelles de riz.
- Rabattez les bords et roulez les croquettes. Conservez au frais.
- Répétez cette opération avec les autres feuilles de riz.
- Au moment de servir, faites chauffer l'huile pour friteuse dans une petite cocotte.
- Faites-y cuire les croquettes une ou deux à la fois en les retournant régulièrement.
- Déposez sur un papier absorbant et épongez.
- Coupez-les en deux et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de la sauce chinoise pour croquettes (DI-295)

