

## Rouleaux de printemps crevettes, mangue et concombre

Par Yvonne van Houtum

pour 20 rouleaux de printemps

### Ingrédients:

- 10 grandes feuilles de riz
- 100 grammes de vermicelles de riz
- 2 paquets de gambas
- 1 mangue
- 1 concombre
- 3 avocats
- 1 sachet de coriandre fraîche
- De la sauce pimentée douce

### Préparation:

1. Commencez par préparer tous les ingrédients. Lavez les crevettes et laissez-les s'égoutter. Découpez l'avocat et la mangue en lamelles, et découpez le concombre en fines lanières.
2. Faites cuire les vermicelles de riz selon les instructions de l'emballage, rincez à l'eau froide et laissez égoutter. Mettez un peu d'eau chaude dans une assiette, laissez une feuille de riz absorber l'eau et placez-la sur une autre assiette.
3. Commencez à la garnir en mettant une petite bande de vermicelles de riz au milieu de la feuille. Sur les vermicelles, ajoutez une généreuse dose de coriandre fraîche, puis les crevettes, la mangue, l'avocat et le concombre. Repliez les côtés de la feuille de riz sur la garniture, puis roulez serré et coupez en deux. Répétez le procédé dix fois, jusqu'à obtenir vingt rouleaux de printemps prêts à déguster.
4. Servez les rouleaux de crevettes, mangue et concombre avec une généreuse dose de sauce pimentée. Avec ce mets printanier frais et fruité, choisissez une Liefmans Yell'oh 3,8 % sucrée et tropicale ou optez pour l'une de nos nombreuses bières blanches. La Brouwerij 't IJ IJwit 6,5 % est douce, sucrée et fruitée et se marie parfaitement avec la mangue et l'avocat. Des combinaisons aussi fraîches que fruitées !



**Liefmans Yell'oh**

Fruitée & aromatisée | 3.8%

**Brouwerij 't IJ IJwit**

Blanche | 6.5%