

Calendrier de l'Avent

Rouleaux de printemps de fruits

Ingrédients

Feuilles de riz

Fruits variés : mangue, ananas, fraises, pommes, kiwi...

Feuilles de menthe fraîche

Confiture de fraise ou d'abricots

Noix de coco râpée



Préparation

Faire tremper les feuilles de riz dans de l'eau froide et les disposer à plat, sur des linges (1 feuille par linge).

Préparer les fruits selon envie en lanières, bâtonnets, tranches ou fines lamelles, l'idée étant de varier les formes et les couleurs, sans faire de trop gros morceaux.

Badigeonner chaque feuille de riz avec un peu de confiture, déposer-y 1-2 feuilles de menthe, puis parsemer-la de noix de coco.

Y disposer ensuite les morceaux de fruits coupés. Veiller à laisser un bon centimètre de libre au bord de la feuille riz, afin de permettre le roulage.

Rouler la feuille de riz garnie comme une crêpe, en pliant les bords et les ramenant au-dessous (pour donner une forme de rouleau de printemps).

Un coulis de yogourt à la confiture peut très bien accompagner ce rouleau de printemps fruité !

