

Rouleaux de printemps au maquereau

Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn



Recette idéale pour les beaux jours : allier l'exotisme des rouleaux de printemps avec la fraîcheur de filets de maquereaux marinés.

Ingrédients

- 2 boîte de filets de maquereaux au muscadet et aromates capitaine cook
- 8 petites galettes de riz
- 40 g de vermicelles de riz
- 50 g de cœur de laitue
- 2 carottes
- 8 feuilles de menthe
- 8 tiges de cive ou ciboule
- poivre
- 2 cc de nuoc-mâm
- 2 cc de vinaigre de vin
- 1 cc de sucre en poudre
- 2 cc d'eau

Préparation

- 1 Plonger les vermicelles 15 min dans l'eau chaude (mais non bouillante). Egoutter et mettre au frais.
- 2 Emincer grossièrement les filets de maquereaux. Eplucher et râper les carottes. Tailler la salade en chiffonnade.
- 3 Mouiller une galette de riz dans un bol d'eau tiède. La poser sur un torchon humide. Disposer sur un bord quelques vermicelles, quelques lanières de laitue, de carotte râpée, une feuille de menthe et une tige de cive. Ajouter des morceaux de maquereaux et poivrer.
- 4 Replier les bords pour former un rectangle puis rouler délicatement. Réaliser les rouleaux un par un et les poser au fur et à mesure sur un plat.
- 5 Servir les rouleaux de printemps accompagnés d'une coupelle de sauce.

Proposé par

Capitaine Cook

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

