# ROULEAUX FLEURIS AU FROMAGE

Pour 4 personnes
Préparation : 35 minutes

Ingrédients

200 g de fromage blanc
125 g de roquefort (ou de bleu de vache un peu crémeux)
8 feuilles de riz
60 g de vermicelles de riz
4 grandes feuilles de laitue coupées en deux
1/2 concombre
1/4 de chou blanc
50 g de graines germées
4 radis
Pensées comestibles

Mélangez le fromage blanc et le roquefort en écrasant à la fourchette pour obtenir un mélange assez homogène. Poivrez.
Faites tremper les vermicelles de riz dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, puis égouttez et passez sous l'eau froide.
Lavez et séchez la salade. Détaillez les radis et l'extrémité la plus fine du concombre en rondelles très fines au couteau. Emincez très finement le chou et taillez le reste du concombre en fins bâtonnets.
Posez un torchon propre humide devant vous, trempez une feuille de riz dans un saladier d'eau tiède puis posez-la sur le torchon. Mettez quelques graines de sésame en haut de la feuille et alignez des rondelles de concombre, de radis et des fleurs.
Prenez une demi-feuille de laitue à plat dans la main, ajoutez 2 c. à café de mélange au fromage, un peu de chou, de vermicelles de riz, de bâtonnets de concombre, des graines germées et refermez la salade. Posez ce rouleau sur le bas de la feuille de riz, rabattez les côtés de la feuille de riz puis roulez serré. Procédez de même pour les 7 autres rouleaux de printemps.

Astuce : servez avec le reste de sauce au fromage.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel