



Rouleaux de printemps aux asperges vertes



Bonjour, chers amis !

Le printemps est enfin arrivé et, avec lui, ses légumes verts et croquants qu'on aime tant !

Les premières asperges s'exposent fièrement sur les étals des marchés, aux côtés des petits pois et autres pois gourmands. Et cela me met en joie ! Les courges, poireaux, pommes de terre et autres légumes d'hiver commencent sérieusement à ma lasser. Tout ce vert est la promesse de jours plus beaux, plus longs et conviviaux, passés à déguster - en terrasse ou au jardin - un verre de rosé entre amis accompagné de délicieux mets croquants et frais comme celui que je vous propose aujourd'hui.

J'ai créé cette recette pour le site [Westwing](#). Oui oui, le site de décoration et de design d'intérieur qui propose à la vente de superbes meubles et autres éléments de déco ! Figurez-vous qu'ils réalisent un en ligne en partenariat avec des blogueuses et je suis ravie d'en faire partie.

>>> Je vous invite à aller le consulter : vous y trouverez tout plein de recettes végétariennes et même 100% végétales, toutes plus gourmandes les unes que les autres, et très joliment illustrées.

Pour l'heure, je vous laisse avec cette recette de **rouleaux de printemps vraiment printaniers (et occidentalisés)**, composés, vous allez le voir, de plein de petites choses qui leur confèrent une saveur incroyable et originale (ne passez pas outre l'étape des cacahuètes et des graines de sésame torréfiées, vous le regretteriez !).

Belle fin de journée à tou-te-s, et à très vite... Des bises gourmandes !

www.paperblog.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Ingrédients, pour 8 rouleaux :

- Feuilles de riz (ou de soja)
- Vermicelle de riz
- Pousses de soja (haricots mungo)
- Carotte
- Asperges vertes
- Ciboulette fraîche
- Sel gris de mer
- Graines de sésame blond
- Cacahuètes non salées et non grillées

La recette de Juliette :

Pour consulter la recette (et connaître les quantités exactes des ingrédients), merci de cliquer [ici](#) !

