



LA LUNCHBOX ESTIVALE

INGRÉDIENTS

1 sachet	Vermicelles
1 pièce	morceau de concombre
2 pièces	Carottes
1 pièce	radis
1 bouquet	demi-salade romaine
1 pièce	demi-chou rouge
2 cuillères à soupe	de sauce chili sucrée
2 cuillères à soupe	d'huile de sésame
1 pièce	Jus d'un demi-citron vert
12 feuilles	de papier de riz
1 sachet	Coriandre
15 g	THOMY Mayonnaise à la Française

INSTRUCTIONS

- Étape 1 Replier les bords des feuilles de riz vers le milieu, les rouler vers l'avant et les ranger dans la boîte à lunch. Garnir de graines de sésame et de grenade.
- Étape 2 Placer les vermicelles dans un grand saladier et verser de l'eau bouillante par-dessus, laisser reposer quelques minutes, retirer l'eau et bien égoutter les vermicelles.
- Étape 3 Couper les légumes en bâtonnets et en rondelles. Effeuille la coriandre.
- Étape 4 Mélanger la sauce chili sucrée avec l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les légumes.
- Étape 5 Tremper les feuilles de riz dans l'eau pendant environ trois secondes et couvrir le tiers inférieur de bâtonnets de légumes, de vermicelles coupés en petits morceaux et de coriandre, au choix.
- Étape 6 Tremper les rouleaux dans la mayonnaise à la française THOMY et savourer. Tes rouleaux de printemps sont un véritable succès et tu débordes de joie? Alors partage-la avec nous et montre-nous tes talents raffinés sur Facebook ou Instagram (hashtag #LOVEthomy).

1 sachet Graines de grenade

1 sachet Sésame noir