

The THOMY logo is displayed in white capital letters on a dark blue rectangular background with rounded corners. The background of the entire page is a photograph of a wooden surface with various fresh ingredients: a cutting board with a knife, a mango slice, a carrot, purple carrots, and fresh mint leaves; a small blue container of white sauce; a tray of five colorful vegetable rolls; and a yellow napkin with a lime slice and another mango slice.

## ROULEAUX D'ÉTÉ STYLE THOMY

### INGRÉDIENTS

15 g Mayo THOMY à l'huile d'avocat

12 feuilles de papier de riz

6 pièces carottes

1 pièce mangue

2 cuillères à soupe de sauce chili douce

2 cuillères à soupe d'huile de sésame

2 cuillères à soupe de deux sortes de graines de sésame

0.5 pièce Jus d'une demi-lime

0.5 pièce bouquet de menthe

### INSTRUCTIONS

Étape 1 Couper les carottes et la mangue en bâtonnets minces.

Étape 2 Mélanger la sauce chili douce, l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les bâtonnets de légumes.

Étape 3 Tremper les feuilles de riz dans l'eau pendant environ 3 secondes, recouvrir de bâtonnets de légumes et de deux feuilles de menthe dans le tiers inférieur

Étape 4 Plier au milieu des feuilles et rouler vers l'avant

Étape 5 Saupoudrer de graines de sésame et savourer en trempant dans la mayo THOMY à l'huile d'avocat.