

Rouleaux d'été style THOMY

Des rouleaux d'été bien trop bons pour en profiter seulement pendant la belle saison ! Et avec la mayo THOMY à l'huile d'avocat, on est téléportés en Asie à chaque bouchée. Cet été, ça va être rock'n roule !

 15 min.

 4 personnes

C'est parti

1. Couper les carottes et la mangue en bâtonnets minces.
2. Mélanger la sauce chili douce, l'huile de sésame et le jus de citron vert et verser sur les bâtonnets de légumes.
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.
4. Plier au milieu des feuilles et rouler vers l'avant.
5. Saupoudrer de graines de sésame et savourer en trempant dans la mayo THOMY à l'huile d'avocats.

Ingédients

- THOMY Mayo à l'huile d'avocat
- 12 feuilles de papier de riz
- 6 carottes multicolores
- 1 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
- Jus d'une demi-lime
- ½ bouquet de menthe

Tu veux voir comment rouler le parfait rouleau d'été ? Nous t'avons préparé un tuto en vidéo. Clique sur le LINK, regarde et à toi de jouer. Bon app' !

