



Feuilles de riz farcies

PORTIONS : 1
PRÉPARATION : 10 minutes
CUISSON : 30 minutes

PRÉPARATION

1. Remplir un bol ou une assiette creuse avec de l'eau froide.
2. Tremper une feuille de riz pendant quelques secondes dans ce bol jusqu'à ce qu'elle devienne souple et malléable.
3. Déposer la feuille sur une surface propre (une planche ou une assiette).
4. Ajouter au centre les ingrédients choisis, tous coupés en petits morceaux.
5. Replier les bords de la feuille de riz et rouler délicatement pour former un petit rouleau.
6. Enfourner ce rouleau à 180 degrés, pendant 30 minutes.

INGRÉDIENTS

1 feuille de riz
1/3 de pomme
1 pincée de cannelle
10 g de raisins secs

OU

1/2 banane
15 g de chocolat (ou
d'autres fruits)