

*Autres desserts aux fruits*

# Rouleaux de printemps aux fruits du mendiant


**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**436**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
rouleaux de printemps  
aux fruits du mendiant**

8 **Galette(s) de riz**  
 100 g **Pousses de soja**  
 100 g **Abricot sec**  
 100 g **Figue séchée**  
 100 g **Pruneau(x)**  
 50 g **Noisette(s) entière(s)**  
 50 g **Pignons de pin**  
 8 feuille(s) **Menthe fraîche**  
 1 **Citron(s)**  
 1 **Orange(s)**  
 1 **Cannelle en poudre**  
 1 **Sirop d'érable**

**Étape 1**

## Taillage des fruits

- 1 Tailler les abricots en fins bâtonnets d'environ 3 à 5 millimètres d'épaisseur. Réserver dans un ramequin.
- 2 Tailler les figes de la même manière. Réserver dans un ramequin.
- 3 Retirer les noyaux des pruneaux et les tailler en fin bâtonnets. Réserver dans un ramequin.
- 4 Concasser grossièrement les pignons de pins et les noisettes avec le couteau éminceur. Réserver le tout dans un bol.
- 5 Effeuille la menthe.

**Étape 2**

## Montage des rouleaux

- 1 Dérouler un torchon légèrement humide sur le plan de travail.
- 2 Tremper une galette de riz dans un saladier rempli d'eau tiède afin qu'elle se ramollisse.
- 3 Étaler la galette sur le torchon. Mettre un peu de soja au

centre de la feuille, un peu d'abricot.

- 4 Ajouter des figues puis des pruneaux. Saupoudrer du mélange pignon-noisette.
- 5 Assaisonner en râpant les zestes de citron et d'orange. Saupoudrer de cannelle et ajouter un peu de menthe.
- 6 S'aider du torchon pour rabattre la galette de riz sur la garniture. Serrer pour maintenir les ingrédients bien tassés. Recommencer l'opération autant que nécessaire.
- 7 Couper l'extrémité des rouleaux avec un couteau éminceur.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les rouleaux de printemps avec du sirop d'érable.
- 2 Disposer délicatement les rouleaux de printemps dans une assiette à l'aide d'une spatule.
- 3 Terminer par râper quelques zestes de citron et d'orange. C'est prêt.