



**ROULEAUX
D'AUTOMNE
AU BRIE
ET PLEUROTÉS**

Ingrédients :

Menthe
Huile d'olive
Sauce à nems
Sel de Guérande
poivre du moulin
12 feuilles de riz
6 grosses pleurotes
160 g de Brie de Meaux
Noix coupée en morceaux
30 feuilles de jeunes pousses d'épinards

- Coupez les pleurotes en petits morceaux et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez, et laissez refroidir.
- Avec le Brie, faites des bâtonnets de 8 cm environ.
- Faites tremper vos feuilles de riz une par une, 15 secondes puis commencez la réalisation des rouleaux.
- Mettez votre feuille de riz à plat puis disposez au milieu 3 feuilles d'épinard répartis sur 8 cm de longueur, puis un peu de noix, de pleurotes, de la menthe et les bâtonnets de Brie.
- Rabattez les deux côtés de la feuille de riz au centre et roulez pour former vos rouleaux.
- Emballez-les dans du plastique alimentaire pour les tenir bien serrés.
- Mettez au frigo pendant 2 heures avant de les déguster avec un peu de sauce à nems.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :