

## Rouleaux de janvier (his)

Une betterave jaune  
Une betterave Chioggia  
Deux concombres miniatures  
Un bulbe de fenouil  
Deux carottes  
Douze crevettes  
Quelques brins de coriandre  
Quatre galettes de riz

Epluchez les betteraves et taillez-les en fines tranches avec une mandoline. Emincez également le fenouil et les concombres miniatures en lanières. Râpez les carottes préalablement épluchées.

Décortiquez les crevettes et mélangez-les avec la coriandre ciselée.

Disposez un torchon sur le plan de travail et mouillez-le fortement. Déposez une galette de riz, humectez et massez pour bien étaler l'eau et pour ramollir la galette.

Quand elle est souple, déposez trois lamelles de betteraves en alternant les couleurs, un petit buisson de lanières de concombre, de fenouil et de carotte. Assaisonnez de sel et de poivre puis alignez trois crevettes à la coriandre.

Pliez la galette de riz pour former un gros cigare. Renouvelez trois fois l'opération.

Confectionnez une vinaigrette aux agrumes :

Mélangez une cuillerée à soupe de moutarde au citron, deux cuillerées à soupe de jus de citron jaune, une cuillerée à café de zestes de citron et d'orange hachés, quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre.

