

Rice rolls chèvre, épinards et tomates cerises



Pour 10 rouleaux

10 galettes de riz – 2 crottins de chèvre émiettés – 100 g de pousses d'épinards – 15 tomates cerises – 1 cuillère à soupe de pignon de pin – 3 cuillères à soupe de crème épaisse – quelques gouttes de vinaigre balsamique – Poivre 5 baies – 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
1 cuillère à soupe de miel liquide

Dans une poêle bien chaude, faites torréfier les pignons de pin.

Mélangez la crème avec le vinaigre, assaisonnez avec le poivre 5 baies, ajoutez la ciboulette et mélangez.

Garnissez les galettes de riz humides, avec quelques pousses d'épinards, de fromage, 1 cuillère à soupe de crème, quelques gouttes de miel. Ajoutez 3 moitiés de tomates cerises et quelques pignons.

Fermez les rouleaux, dégustez frais.

