

## Rouleau de printemps aux pousses de salade et fromage de chèvre



200 g de pousses de salade (épinards, mesclun)  
2 crottins de chèvre demi-sec  
2 c à s d'huile d'olive  
1 c à s de vinaigre  
1 pincée de sel  
30 g de pignons de pin  
4 feuilles de riz

*Pour la sauce :*

3 c à s de fromage blanc à 40%  
1 c à s de vinaigre de vin  
1 pincée de sel  
1 oignon nouveau (avec ses fanes)

1. Dans un bol, déposer le fromage blanc, le vinaigre de vin, une pincée de sel.
2. Ciseler finement l'oignon et ses fanes. Et les mélanger au fromage blanc. Réserver.
3. Laver la salade et l'essorer délicatement (un essorage trop vigoureux pourrait casser les feuilles tendres et délicates).
4. Dans un saladier, déposer une pincée de sel, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive. Bien mélanger. Ajouter la salade, le fromage de chèvre émietté et les pignons (légèrement grillés quelques instants à la poêle sans matière grasse). Bien mélanger.
5. Dans un moule à tarte (ou autre grand plat plat avec un bord), verser un fond d'eau froide. Tremper une feuille de riz jusqu'à ce qu'elle s'assouplisse et la déposer sur un linge propre pour ôter le surplus d'eau.
6. Déposer un peu de salade en long sur une extrémité de la feuille de riz et l'enrouler dedans en pressant bien et en rabattant à mi-parcours les bords de chaque côté vers l'intérieur (de façon à fermer le rouleau).
7. Servir les rouleaux de printemps accompagnés de la sauce au fromage blanc et aux oignons nouveaux.