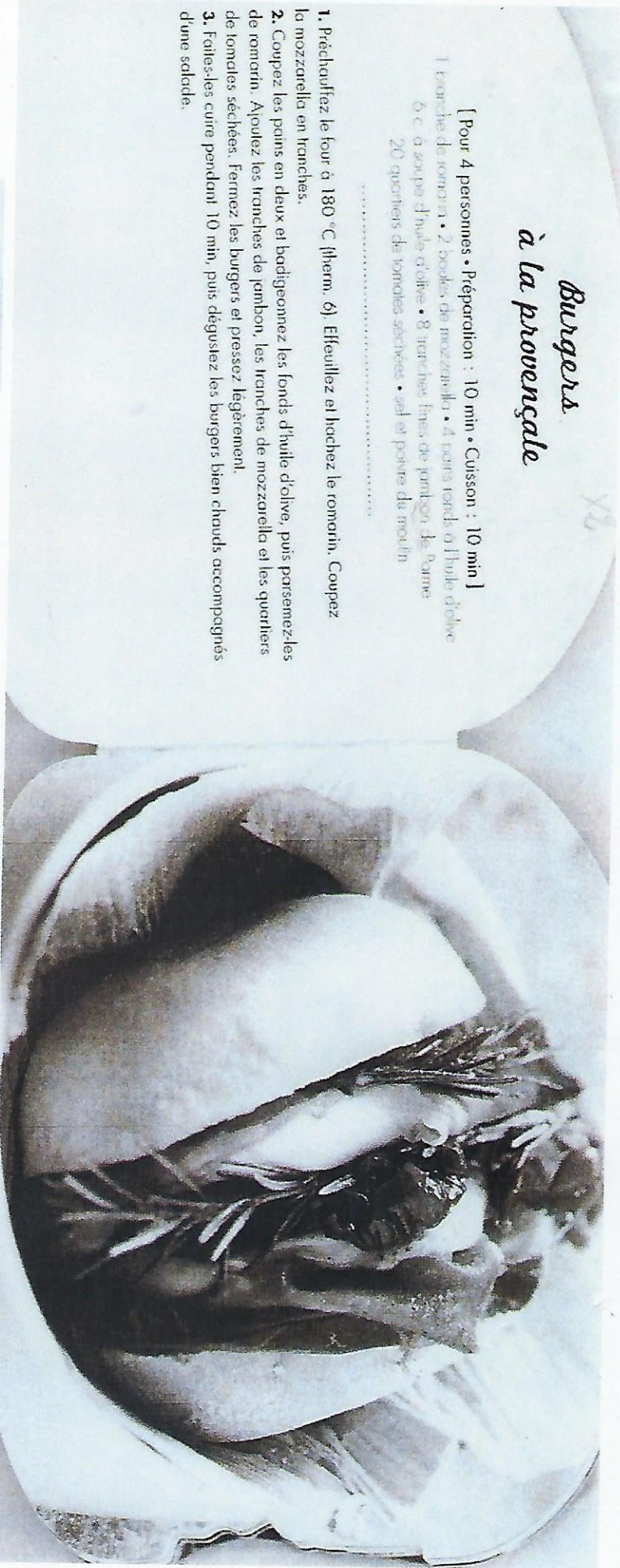


# Burgers à la provençale

[ Pour 4 personnes • Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min ]  
 1 tranche de romarin • 2 boules de mozzarella • 4 pains ronds à huile d'olive  
 5 c. à soupe d'huile d'olive • 8 tranches fines de jambon, le Parme  
 20 quartiers de tomates séchées • sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Effeuillez et hachez le romarin. Coupez la mozzarella en tranches.
2. Coupez les pains en deux et badigeonnez les fonds d'huile d'olive, puis parsemez-les de romarin. Ajoutez les tranches de jambon, les tranches de mozzarella et les quartiers de tomates séchées. Fermez les burgers et pressez légèrement.
3. Faites-les cuire pendant 10 min, puis dégustez les burgers bien chauds accompagnés d'une salade.



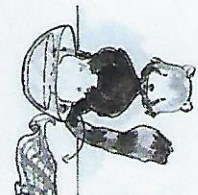
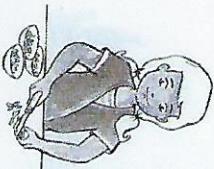
## Il te faut :

- 4 galettes de riz
- 2 feuilles de laitue
- 100 g de jambon (de porc ou de volaille)
- 200 g de crevettes cuites décortiquées
- 100 g de germes de soja
- 1 poignée de cacahuètes salées hachées
- 2 branches de menthe fraîche
- 2 branches de coriandre fraîche

## Rouleaux de printemps

ASIE  
Viêt-nam

Coupe en lanières les feuilles de salade, le jambon, la menthe et la coriandre. Dépose chaque ingrédient dans un bol devant toi.



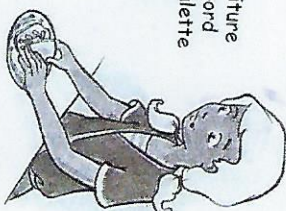
Traverse une galette de riz dans un récipient rempli d'eau chaude pendant 30 secondes, jusqu'à ce que la pâte ramollisse. Essuie-la rapidement avec un torchon propre.

Pose la galette dans une grande assiette. Pose dessus quelques lanières de laitue, puis recouvre successivement de jambon, de germes de soja, de crevettes, de cacahuètes, de feuilles de menthe et de coriandre.



## Pour 4 personnes

Recouvre la garniture en robotant le bord inférieur de la galette dessus.



Tout en maintenant la garniture en place, rabats les côtés et roule la galette vers le haut.

Répète l'opération pour les 3 autres rouleaux.

## Astuces du chef !

Tu peux varier les plaisirs et également réaliser des rouleaux de printemps avec des fruits : mangue coupée en dés, noix de coco râpée, petits morceaux de pommeau, menthe hachée et graines de sésame !  
 Un véritable festival si tu les accompagnes d'une sauce au chocolat.

