

Rouleaux de printemps à l'avocat et à la nectarine et trempette au tahini



4 portions

Ingrédients

Sauce au tahini

80 ml ($\frac{1}{3}$ de tasse) de tahini
1 gousse d'ail, hachée finement
5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais, râpé
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame
Le jus d'une lime
80 ml ($\frac{1}{3}$ de tasse) d'eau tiède

Rouleaux de printemps

$\frac{1}{2}$ paquet de nouilles de riz
8 feuilles de papier de riz
500 ml (2 tasses) de laitue (épinards, Boston, etc.)
La chair d'une nectarine, en fines tranches
La chair d'un avocat, acidulée, en fines tranches

Et, au choix

Du radis melon, en fines rondelles
Des pistaches rôties concassées
Des graines de sésame
Des feuilles de basilic frais
Des feuilles de coriandre fraîche
Des piments thaï, en fines rondelles
Gingembre mariné

