



Rouleaux de chou de Milan aux scampis et riz

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 sachet de riz (cuit)

400 grammes de scampis black tiger (EP 8/12, décongelés et décortiqués)

8 feuilles de chou milan (blanchies)

1 citron (jus)

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez le riz sur les feuilles de chou de Milan refroidies et séchées.
- 2.** Disposez les scampis sur le riz. Aspergez de jus de citron, salez et poivrez.
- 3.** Roulez les feuilles le plus serrées possible.
- 4.** Disposez les rouleaux dans un panier vapeur et faites-les cuire 10 minutes au-dessus de l'eau bouillante.
- 5.** Servez immédiatement.