

Bo la lot

Ingrédients pour rouleaux de boeuf:

1lb (454g) de boeuf haché
1/2lb (225g) de porc haché
3 c. à table d'arachides grillées et non-salées
1/2 tasse (125ml) d'oignons verts coupés finement
2 gousses d'ail hachées finement
3 c. à table de citronnelle hachée finement
1 c. à thé de sucre
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre noir
2 c. à thé de sauce de poisson
1 c. à thé de vin de cuisson shaoxing
1/4 c. à thé de mélange 5 épices
1/2 c. à thé d'huile de sésame
1 c. à table de sauce d'huîtres
1 c. à thé de féculé de maïs
30-40 feuilles de "la lot" (ou piper lolot)

Ingrédients pour sauce aux oignons verts:

3/4 tasse (190ml) d'échalottes émincées
4 c. à table d'huile végétale
2 c. à table de sucre
1/2 c. à thé de sel

Garnitures optionnelles:

Laitue
Légumes marinés
Concombre
Vermicelles de riz
Arachides broyées
Feuilles de riz
Menthe
Basilic Thaï
Sauce de trempette de poisson

Étapes:

Mélanger tous les ingrédients pour les rouleaux de boeufs, sauf les feuilles et laisser mariner 30 minutes.

Couper les feuilles des tiges, en gardant 2cm de tige sur la feuille. Bien les laver et essuyer et les étaler sur une surface droite pour qu'elles soient droites. Trier les belles feuilles de celles qui sont trouées (qui serviront pour boucher les trous).

Mettre la viande dans un poche à douille (ou un sac de plastique solide, dont un bout est coupé).

Prendre une grande feuille de "la lot" et mettre le beau côté de la feuille (plus foncé) face couchée sur le comptoir et presser une quantité de viande dans le sens de la largeur de la feuille et rouler la feuille de manière à ce que la tige soit visible. Faire un petit trou dans le rouleau et insérer la tige de la feuille pour garder le rouleau fermé.

Préchauffer le four à 375°F (190°C).

Enligner 5 ou 6 rouleaux sur 2 brochettes et espacez-les légèrement. Huilez les rouleaux des 2 côtés.

Mettre les rouleaux au four pendant 7-8 minutes sur la grille au milieu du four. Lorsque le temps est passé, tournez-les et remettez-les pour un autre 7-8 minutes.

Sortir les rouleaux lorsque les feuilles commencent à devenir plus foncées.

Mettre la sauce d'oignons vert sur les rouleaux et ajouter les arachides broyées par dessus. Tremper les rouleaux dans la sauce de poisson et déguster.

Il y a d'autres façons de manger les rouleaux. Référez-vous à la vidéo pour les détails.

Pour préparation de la sauce aux oignons verts:

Couper finement les oignons verts.

Mélanger l'huile végétale, le sucre et le sel et mettre au micro-onde pendant 35 secondes. Sortir et ajuster au goût pour le salé/sucré. Remettre le mélange au micro-onde un autre 35 secondes.