

# Rouleaux de printemps

## **Ingrédients pour rouleaux standard (12 rouleaux):**

12 feuilles de riz  
18 crevettes  
225g de poitrine ou filet de porc  
1 c. à table de sauce de poisson  
1 c. à table de sucre  
4 tranches de gingembre  
5 gousses d'ail  
1 oignon jaune  
Vermicelles de riz  
Laitue  
Concombre  
Menthe fraîche  
Carottes en julienne ou légumes marinés  
Ciboulette-ail

## **Ingrédients additionnels OPTIONNELS pour varier les garnitures:**

Poulet citronnelle grillé  
Poulet grillé vietnamien  
Sauce d'échalotes  
Oignons frits  
Sauce de poisson (pour tremper les rouleaux)  
Arachides broyées  
Basilic thaï  
Coriandre  
Piments thaï  
Fèves germées

\*Les recettes pour les ingrédients additionnels sont disponibles sur notre blog

## **Ingrédients pour sauce simple:**

3 c. à table de sauce hoisin  
2 c. à table de beurre d'arachides crémeux  
1 c. à table d'eau chaude  
Arachides grillées non-salées - broyées (garniture)

## **Préparation des ingrédients**

Bouillir les vermicelles de riz 5 minutes (ou en suivant les indications sur le sac). Égoutter, rincer sous l'eau froide, puis laisser reposer 30 à 60 minutes.

Bouillir les crevettes environ 3 minutes dans 1,5 litres d'eau (4 minutes si se sont des grosses crevettes). Sortir les crevettes et les mettre dans l'eau froide. Enlever la carapace, couper la crevette en deux sur le sens de la longueur, puis retirer la veine. Couvrir et garder au réfrigérateur.

Dans l'eau de cuisson des crevettes, ajouter la sauce de poisson, le sucre, un oignon jaune coupé en deux, 4 tranches de gingembre et 5 gousses d'ail épluchées et écrasées. Ajouter le porc et bouillir 30-40 minutes. Le temps de cuisson va dépendre de la grosseur du morceau. Lorsque le porc est cuit, plonger dans de l'eau froide, puis couper en tranches mince. Garder de côté.

Couper le concombre en petite tranches minces de 4" (10cm) de longueur.

Couper des juliennes de carotte ou simplement prendre des légumes marinés.

Préparer la sauce en mélangeant 3 c. à table de sauce hoisin, 2 c. à table de beurre d'arachides crémeux et 1 c. à table d'eau chaude. Un fois bien mélangée, ajouter quelques morceaux d'arachides broyées sur le dessus.

Préparer un récipient d'eau pour tremper les feuilles de riz.

## **Préparation des rouleaux**

Tremper complètement une feuille de riz 2-3 secondes dans l'eau, puis déposer sur une assiette (ou planche à découper). Mettre un petit morceau de laitue proche du centre. Ajouter une petite portion de vermicelles sur la laitue, des carottes ou légumes marinés et une tranche de concombre. Placer quelques morceaux de porc juste en haut de la feuille de laitue, puis placer 3 moitiés de crevettes juste en haut du porc. Mettre 2-3 feuilles de menthe en haut de crevettes.

Plier les deux côtés de la feuille de riz vers les garnitures. Ensuite, à partir du bas, rouler le rouleau en insérant une branche de ciboulette à mi-chemin.