

Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce aux arachides

Recette pour 4 personnes

Description

Rouleaux frais à base de feuilles de riz et garnis de basilic thaï, de mangues et de crevettes cuites, servis avec une sauce aux arachides.

L'astuce du chef

Ne laissez pas tremper les feuilles de riz trop longtemps dans l'eau, car elles risqueraient de devenir trop fragiles. Elles doivent conserver une certaine rigidité qui disparaîtra le temps d'assembler les rouleaux.

Ingrédients

Pour les rouleaux de printemps

- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 200 Gr Vermicelles de riz
- 8 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 8 Unité(s) Crevettes moyennes cuites
- 8 Feuille(s) Menthe
- 8 Feuille(s) Laitue boston

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce aux arachides

- 1 Gousse(s) Ail
- 60 Ml Sauce hoisin
- 60 Ml Sucre
- 60 Ml Eau
- 60 Ml Beurre d'arachide
- 30 Ml Arachides
- 1 Unité(s) Lime

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez, puis taillez la mangue en julienne. Coupez les crevettes en deux sur l'épaisseur. Concassez les arachides. Portez à ébullition un grand volume d'eau salée (10 g de gros sel par litre d'eau).

Retirez du feu et plongez les vermicelles de riz pendant 3 à 5 minutes (ils doivent rester légèrement « al dente »). Égouttez et refroidissez les vermicelles à l'eau froide.

Préparation de la sauce aux arachides

Dans une petite casserole, versez un filet d'huile végétale et faites revenir l'ail haché. Ajoutez l'eau et le sucre et la sauce Hoisin et portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez le beurre d'arachide et le jus de lime en mélangeant au fouet. Assaisonnez de sel.

Préparation des rouleaux de printemps

Trempez 2 feuilles de riz à la fois dans un bol d'eau tiède pendant quelques secondes. Égouttez.

Superposez les 2 feuilles et au centre, disposez d'abord les crevettes, 2 feuilles de laitue Boston, une portion de vermicelle, quelques juliennes de mangue et 2 feuilles de basilic Thaï. Roulez, en vous assurant de bien serrer vos rouleaux pour qu'ils ne se défassent pas au moment de la dégustation.

Dressage des assiettes

Servez vos rouleaux printaniers coupés en biseau et accompagnés de sauce aux arachides servie dans des petits contenants individuels et agrémentée d'arachides concassées.

Bon appétit!