

Rouleaux de printemps aux crevettes, sauce aux arachides - Version pour atelier virtuel

Recette pour 4

Description

Rouleaux frais à base de feuilles de riz et garnis de menthe, 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

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

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients à préparer

1/ Cuisson du vermicelle de riz, portez à ébullition une casserole d'eau salée, retirez-là du feu, plongez-y le vermicelle de riz, durant environ 3 à 5 mn, hors du feu (ils doivent rester al dente), égouttez-les, puis les refroidir tout de suite sous l'eau froide. (gardez un linge humide dessus)

2/ Épluchez et découper la mangue en lamelle d'environ 0.5 cm d'épaisseur ou en julienne (comme des bâtonnets).

3/ Lavez les feuilles de laitue, gardez-les sous un linge ou papier absorbant humide.

4/ Épluchez la gousse d'ail, le hacher finement.

Matériels à prévoir

Prévoir un bol avec une circonférence plus grande que le diamètre de vos feuilles de riz.

2 Linges sec (torchons)

Rouleau de papier film alimentaire + assiette plate

1 bol + 1 casserole + 1 cuillère en bois ou fouet (sauce)

Planche à découper, couteau d'office

Plat de présentation + coupelle a sauce

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 menthe. 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!