

Rouleaux de printemps aux légumes |

Recette pour 4 personnes

Description

Rouleau réalisé avec une feuille de riz, agrémenté de carotte, soja, radis, panais, feuille de menthe et ciboulette, le tout servi avec une sauce aigre douce.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser la sauce pour des Nems ainsi que pour des grillades. Dans les rouleaux par transparence vous pouvez placer de jolie feuille de menthe en finition, ou de jolie découpe de légumes très fine en épaisseur, c'est la clef du succès.

Ingrédients

Rouleaux de printemps.

- 100 Gr Vermicelles de riz
- 8 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 25 Gr Graines de sésame noir
- 1 Cœur Laitue boston
- 1 Unité(s) Carotte
- 16 Feuille(s) Menthe
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Tasse(s) Fèves germées
- 0.25 Unité(s) Concombre

- Sel et poivre

Sauce aigre-douce

- 4 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de vin blanc
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Branche(s) Coriandre
- 12 Unité(s) Cacahuètes nature hachées

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **0 mins**

Les rouleaux

Versez de l'eau bouillante sur les vermicelles et laissez reposer 5 minutes. Rincez-les à l'eau froide, puis les égoutter. Faites ramollir une feuille (galette) de riz dans de l'eau chaude puis déposez-la sur un linge humide, parsemez du sésame sur toute la surface. Déposez des feuilles de laitue, du vermicelles cuits au centre de la laitue, la carotte râpée, les germes de soja, les bâtonnets de concombre, la menthe et quelques brins de ciboulette puis poivrez.

Commencez à envelopper l'ensemble de la garniture, puis rabattez chaque côté vers l'intérieur pour enfermer la garniture, la pâte devant par dessus la garniture, puis exercez un geste de roulement pour fermer avec la partie supérieure. Déposez vos rouleaux sur une assiette puis couvrez d'un papier film.

Sauce aigre-douce

Lavez les légumes, râpez la carotte, hachez le poivron et l'ail. Mélangez avec la sauce poisson, le vinaigre, le sucre et le poivre. Ajoutez les légumes.

Bon appétit!