

Rouleaux de printemps

Donne 1 portion

Rouleau:

2 crevettes cuites, décortiquées, coupées en 2 sur l'épaisseur
4 feuilles de menthe
Vermicelles de riz (Banh)*
Fèves germées (chop suey)
Feuilles de laitue lavées, épongées
Ciboulette orientale (j'ai oublié d'en mettre)
Galettes de riz (Lotus) de 28 cm de diamètre (j'ai ajouté des bâtonnets de carotte)

Sauce d'accompagnement:

180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet
6 c. à soupe de sauce Hoisin
3 c. à soupe de beurre d'arachide
1 gousse d'ail hachée
Graines de sésame blanc (la ½ grillée) (facultatif)

*Les vermicelles de riz auront préalablement ramollis dans de l'eau tiède durant 2 heures. Au moment d'assembler, les déposer dans une passoire et déposer celle-ci dans une casserole d'eau bouillante durant 1 minute. Égoutter, réserver.

Ramollir 2 galettes de riz dans un bol contenant de l'eau chaude du robinet. Les réserver sur un linge. Au centre du tiers supérieur d'une galette, aligner les feuilles de menthe les unes à côté des autres. Coucher les demi-crevettes sur les feuilles de menthe.

Au centre du tiers inférieur de la galette, déposer un peu de vermicelles, couvrir d'une petite feuille de laitue. Coiffer d'un peu de fèves germées.

Rabattre la galette sur les légumes en serrant bien pour bien enfermer les légumes.

Rabattre les côtés vers le centre. Continuer de rouler fermement et complètement.

La garniture de feuilles de menthe et de crevettes sera parfaitement visible sur le rouleau.

Avant de refermer complètement, disposer aux extrémités 2 tiges de ciboulette qui dépasseront de chaque côté. Finir de rouler pour bien enfermer les ingrédients.

Couper le rouleau en 2 sur la diagonale.

Sauce

Porter le bouillon de poulet à ébullition. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger au fouet. Servir chaude ou froide dans des ramequins individuels. Garnir la sauce de graines de sésame noires, blanches et grillées.

Source : Le blog d'Hermione