

## Rouleaux asiatiques à la brousse à ma façon

Les ingrédients pour 4 personnes

4 galettes de riz  
250 g de brousse de brebis  
12 crevettes roses décortiquées  
1 carotte  
1 petit oignon nouveau de préférence  
quelques feuilles de salade ( laitue, ou feuille de chêne ou autre )  
Un peu de menthe fraîche ciselée  
Un peu de coriandre ou de basilic ciselé

Pour la sauce

2-3 c à s d'huile de tournesol  
2 c à s de vinaigre de cidre  
5 gouttes de miel liquide  
Un peu de tabasco  
2 c à s de sauce soja

Mélanger la brousse avec les herbes ciselées et l'oignon finement haché. Poivrer .

Ciseler les feuilles de salade et râper la carotte épluchée ( grille du céleri) .

Tremper les feuilles de riz une par une dans de l'eau tiède pour les ramollir et les mettre de préférence sur un linge humide ( je ne le fais pas ).

Déposer au centre de chaque feuille, dans la longueur 3 crevettes roses, un peu de julienne de carotte, un peu de salade ciselée et mettre de la brousse.

Rabattre les bords de la feuille de riz et rouler en serrant pour former 4 rouleaux. Les envelopper individuellement dans du film étirable et mettre au frigo.

Préparer la sauce : mélanger l'huile, la sauce soja, le miel, le vinaigre et quelques gouttes de tabasco. A ce stade je goûte pour vérifier que le mélange me convient et corrige le tir si nécessaire en rajoutant soit du tabasco, soit du vinaigre , soit de la sauce soja. Il faut bien sentir tous les parfums: acide, sucré, salé et épicé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>