

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Rouleau de printemps crus

Thaïlande



C'est une recette pour environ 12 pièces, donc soit c'est une entrée pour 12 personnes, soit c'est un plat principal pour 4 personnes.

Tout d'abord couper **300 g d'épaule de porc** ou de tranche de poulet, qu'il faut couper en longues allumettes.

Préparer une marinade avec **3 cs d'huile de sésame, 3 cs de sauce d'huître, 2 cs de sauce soja claire, 1/2 cc de poivre noir moulu, 1 cc de sucre et 1 cc de bouillon de porc**. Y faire mariner la viande, minimum 3 heures au frais.

Laver et égoutter **200 g de germes de soja**, laver et effeuiller **1 bol de feuilles de basilic thaï bai horapa** (il est légèrement violet), Laver et effeuiller **1 bol de feuilles de coriandre**, laver et couper **1 bol de tiges d'oignons frais**.

Prendre **150 g de vermicelles de riz** (style guillin) les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante, les rincées à l'eau froide et les égoutter.

Lorsque la viande est marinée, chauffer **2 cs d'huile** dans une poêle et faire sauter la viande.

Faire ramolir **des feuilles de rouleaux de printemps** à base de riz, une à une dans de l'eau tiède.

En poser une sur une assiette ou un linge propre, y déposer un peu de vermicelles cuits, un peu de viande, un peu de basilic, de coriandre et d'oignon. rouler la feuille pour en faire un rouleau.

Par dessus le rouleau y mettre une sauce qu'on aura préparé avec : **3 oeufs durs pelés**, mixer avec **1 tasse d'arachides pelés et grillés à sec, 1 tasse de ketchup, 4 cs de sucre de palme, 3 cs de sauce soja claire, 2 tasses d'eau, 2 cs de vinaigre de riz et 1 cc de sel**.

En faire une pâte liquide, la chauffer dans une poêle et la verser dans un bol. Cette sauce se mange tiède.