



## Rouleaux du printemps au poulet, sauce aux arachides pour 24 rouleau pers.

| Rouleaux   | Sauce aux arachides                    |
|--|--|
| 2 c.a.s de gingembre frais, râpé                         | 2 c. à tab (30 ml) d'huile d'arachide  |
| 1 gousse d'ail hachée finement                           | 1 petit oignon haché finement          |
| 1 c.a.s de zeste de citron vert râpé                     | 2 gousses d'ail hachées finement       |
| 2 c.a.s de jus de citron vert fraîchement pressé.        | 1 pincée de piment                     |
| 60 ml d'huile d'arachide                                 | ½ cac de sel                           |
| 3 à 4 filet de poulet.                                   | 60 ml de beurre de cacahuètes lisse    |
| 1 poivron rouge  | 60 ml de lait de coco non sucré        |
| 1 grosse carotte pelée                                   | 10 ml de vinaigre de vin blanc         |
| 1 courgette  | 1 c.a.s de cassonade                   |
| 24 crêpes de riz de (21 cm) de diamètre                  | 60 à 90 ml d'eau bouillante            |
| 375 ml de fèves germées (haricots mung) ou germe de soja | 60 ml d'arachides non salées, grillées |
| 125 ml de feuilles de menthe fraîche                     |  |
| 125 ml de feuilles de coriandre fraîche                  |  |

### Rouleaux

1. Dans un plat peu profond, à l'aide d'un fouet, mélanger le gingembre, l'ail, le zeste et le jus de citron vert et l'huile d'arachide. Ajouter le poulet et le retourner pour bien l'enrober. Couvrir le plat d'une pellicule de plastique et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
2. Chauffer un poêlon à surface antiadhésive à feu moyen-vif. Retirer le poulet de la marinade et cuire pendant environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré et ait perdu sa teinte rosée à l'intérieur. Mettre le poulet dans une assiette et laisser refroidir. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le poulet en lanières sur le biais. Réserver.
3. À l'aide d'une mandoline ou d'un long couteau bien aiguisé, couper le poivron rouge, la carotte et la courgette en fine julienne.
4. Remplir un grand bol d'eau chaude. Tremper une crêpe de riz dans l'eau chaude de 5 à 10 secondes pour la faire ramollir légèrement, puis l'étendre sur un linge de cuisine humide. Au centre de la crêpe de riz, étendre 2 ou 3 lanières de poulet réservé, 4 ou 5 bâtonnets chacun de poivron rouge, de carotte et de courgette, et environ 1 cuillerée à soupe de fèves germées.
5. Parsemer de feuilles de menthe et de feuilles de coriandre. Replier la partie inférieure de la crêpe de riz sur la garniture, puis rabattre les côtés vers le centre et rouler en serrant délicatement. Procéder de la même manière avec le reste des crêpes de riz, le reste des légumes et des fines herbes.
6. Déposer les rouleaux de printemps à mesure sur une plaque de cuisson tapissée d'un linge humide et couvrir d'un autre linge humide pour les empêcher de sécher. (Vous pouvez préparer les rouleaux de

printemps à l'avance et les couvrir. Ils se conserveront jusqu'à 6 heures au réfrigérateur.)

7. Au moment de servir, couper chaque rouleau en deux sur le biais, si désiré. Accompagner de la sauce aux arachides.

### **Sauce aux arachides**

2 heures pour le marinade

1. Dans un poêlon à surface antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire, en remuant, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajouter le piment, le sel, le beurre d'arachides, le lait de coco, le vinaigre de vin, la cassonade et 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante et bien mélanger. Cuire, en remuant, pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le beurre d'arachides soit dissous. Retirer du feu.

2. Au mélangeur ou au robot culinaire, mélanger la préparation aux arachides avec les arachides grillées, en ajoutant le reste de l'eau bouillante petit à petit, jusqu'à ce que la sauce soit lisse et crémeuse.

3. Verser la sauce dans un petit bol et laisser refroidir à la température ambiante. (Vous pouvez préparer la sauce aux arachides à l'avance, la laisser refroidir et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de servir). Parsemer du reste des arachides.