

Rouleaux de printemps

Ingrédients :

50 g. de crevettes.

50 g. de viande de poulet

2 cuillères à café d'ail et d'huile de maïs.

10 g de laitue

5 g de bouquet garni (basilic, menthe)

15 g de nouilles cambodgiennes

10 g de germes de haricots

10 g de carottes juliennes

20 g de bâtonnet de concombre

3 feuilles de riz à emballer.

La préparation :

1. Frire légèrement les crevettes et la viande dans une poêle avec la sauce d'huîtres, la poudre de poulet et le sucre pendant environ 1 minute, laisser de côté.
2. Remplir d'eau un plat large et peu profond, faire tremper la feuille de riz à emballer jusqu'à ce qu'elle ramollisse (quelques secondes suffisent). Déposer délicatement la feuille de riz sur une assiette,

ajouter les légumes, en commençant par la feuille de salade, puis le concombre, les carottes, les nouilles blanches, les feuilles de basilic et de menthe, enfin terminer par les crevettes et la viande.

3. Remplir le bord inférieur de la feuille de riz et le serrer doucement autour de la farce. Plier ensuite les côtés gauche et droite de la feuille vers le centre et rouler-la vers le haut, comme pour un cigare.
4. Recouvrir le rouleau le printemps d'un peu d'huile d'ail, le couper en deux puis le poser dans un panier avec la sauce cacahuètes.

Ingrédients pour la sauce cacahuètes :

2 cuillères à café de jus de citron

1 cuillère à café de sucre de palme

15 ml d'eau chaude

5 g de poudre de poulet

2 cuillères à café de sauce de poisson

2 gousses d'ail émincées

10 g de sauce aigre douce

2 cuillères à café de cacahuètes grillées

La préparation :

Caraméliser le sucre de palme, ajouter l'eau et faire bouillir, garder chaud puis ajouter les ingrédients tous ensemble.

Bon appétit !