

ROULEAUX DE PRINTEMPS

Ingrédients

- Galettes de riz (carrées 19 cm * 19 cm)
- Vermicelle de soja fin (25gr/pers., cuit)
- Escalopes de poulet (30gr/pers.)
- Crevettes décortiquées (15gr/pers.)
- Pousses de soja fraîches (10gr/pers.)
- Salade (type laitue) (10gr/pers.)
- Carottes (15gr/pers.)
- Feuilles de menthe fraîche (3 par rouleau)
- Facultatif (omelette fine (quelques lanières) ou surimi effilé)

Pour la Sauce

- ½ carotte (râpé fin)
- 1 citron (jus)
- 1 belle gousse d'ail
- 1 c.a.c de sucre
- 3 c.a.s nuoc mam
- 3 c.a.s sauce soja
- 20 cl. D'eau (ou plus)



Poêler les escalopes de poulet, puis les couper en fines lanières (5mm). Les mettre dans un bol et verser quelques cuillères à café de sauce soja. Mélanger et réserver.

1. Nettoyer les pousses de soja. (on peut les consommer crues ou très légèrement blanchies). Réserver

2. Laver la salade et la découper en lanières. Réserver
3. Éplucher les carottes et les râper (grosses râpures). Réserver
4. Préparer une omelette fine que l'on coupe en lanières. Réserver
5. Faire décongeler les crevettes décortiquées si elles sont surgelées. Egoutter. Réserver (si vous prenez de grosses crevettes, les couper en 2 dans le sens de la longueur)
6. Mettre le vermicelle coupé dans une casserole d'eau que l'on fait bouillir pendant 1 mm. Puis on égoutte et on rince les vermicelles à l'eau froide, pour qu'ils ne collent pas en refroidissant. Bien égoutter à nouveau. Réserver
7. Mettre les feuilles de menthe lavées, dans un bol.
8. Quand tous est ainsi prêt, prévoir un large récipient rempli d'eau chaude dans lequel on trempera la galette de riz pour qu'elle se ramollisse avant de l'étaler sur un torchon préalablement mouillé.
9. Déposer au centre de la galette les crevettes, puis un peu de salade, quelques pousses de soja, une bonne pincée de carottes, quelques lamelles de poulet, une bonne pincée de vermicelles, quelques lanières d'omelette et 2 ou 3 feuilles de menthe, le tout formant un petit tas allongé.
10. Alors intervient le pliage : d'abord rabattre les 2 côtés latéraux vers le centre, puis on roule la bande obtenue en serrant bien l'ensemble, sans percer la galette,et c'est gagné !!
11. Réserver les rouleaux au frais recouverts d'un torchon humide ou enveloppés individuellement dans un film étirable.

Préparation de la sauce :

Dans un bol, mettre 2 c.a.s de râpures fines de carottes, le jus d'un petit citron, une gousse d'ail en purée, 3 c.a.s de muoc mam, 3 c.a.s de sauce soja, 1 c.a.c de sucre et de l'eau (20 cl ou plus, selon le goût désiré)