

Rouleaux de printemps et sauce arachides

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 8 galettes de riz
- crevettes décortiquées (surimi)
- émincé de poulet mariné cuit
- 50 gr de vermicelles de riz
- laitue ou salade feuilles de chêne
- carottes ou légumes du moment
- germes de soja (1 petite boîte)
- feuilles de menthe fraîche
- persil, ciboulette ou coriandre
- gingembre frais
- sel, poivre

Sauce aux arachides

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 gousse d'ail, piment
- ½ cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de miel
- 5 cacahuètes grillées
- 1 petit morceau de carotte et navet
- 1 cuillère à café de fécule de maïs
- 1 cuillère à café de sauce soja (ou plus selon goût)

Préparation

- Nettoyer les légumes et les tailler en julienne.
- Cuire le vermicelle de riz dans de l'eau salée bouillante pendant 2 mn. Égoutter et rafraîchir sous l'eau pour stopper la cuisson. Ébouillanter les légumes à l'eau salée pendant 2 mn et les rafraîchir. Les mettre dans un plat avec des herbes émincées, un peu de gingembre épluché et râpé, un peu de vinaigrette ou du jus de citron. Saler, poivrer.
- Couper les crevettes en 2 dans leur longueur.
- Dans un plat creux rempli d'eau froide, tremper une feuille de riz jusqu'à ce qu'elle s'assouplisse puis la déposer sur un linge propre.
- Sur la feuille de riz, déposer une feuille de salade au tiers inférieur. Garnir avec les juliennes de légumes de votre choix, les émincés de poulet ou de surimi, puis, les vermicelles de riz et les herbes aromatiques (selon goût)
- Replier le bas de la galette de riz sur votre farce, rabattre les 2 côtés et commencer à rouler sur un tour. Déposer les ½ crevettes et finir de fermer le rouleau. Procéder galette par galette jusqu'à épuisement.
- Déposer sur un plat pour déguster aussitôt ou enrouler dans un film alimentaire pour stocker au frais jusqu'à dégustation. Servir avec la sauce aux arachides nature ou pimentée.

Sauce aux arachides

- Presser la gousse d'ail. Mixer les cacahuètes, le navet (ou un morceau de radis noir), la carotte.
- Réunir tous les ingrédients dans une petite casserole et cuire jusqu'à épaississement de la sauce.
Si la sauce est trop épaisse ajouter un peu d'eau, si elle est trop liquide, lier avec de la "maïzena".

Astuces du Chef

Les légumes qui peuvent être utilisés sont courgettes, concombres, céleri rave coupés en julienne, ou du céleri branche émincé finement, cœurs de palmier ou épis de maïs.