



Rouleau de printemps

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 personnes

Préparation | 45 min

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 12 galettes de riz
- 300 g de reste de porc cuit
- 18 petites crevettes
- 200 g de vermicelles de riz
- 1 bouquet de menthe
- 2 sucrines

Faire cuire les vermicelles de riz 5 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide.

Réservez dans une passoire.

Coupez les crevettes en deux dans l'épaisseur. Détaillez la viande en fines lamelles.

Lavez, essorez et ciselez les sucrines. Rincez et effeuillez la menthe.

Versez de l'eau chaude dans un plat à tarte. Humidifiez la première galette de riz et égouttez-la sur un linge.

Déposez une feuille de salade, par dessus, déposez 2-3 feuilles de menthe, puis quelques pousses de soja.

Puis terminez par le vermicelle de riz.

Devant cette préparation déposez des morceaux de porc et devant le porc les 3 moitiés de crevettes par rouleau (côté peau contre la feuille de riz).

Roulez en serrant bien puis rabattez les côtés vers le centre.

Roulez la galette jusqu'en haut en serrant bien. Réalisez les autres galettes de la même façon.

Servez avec une sauce pour nems ou une sauce cacahuètes.

