

## LES ROULEAUX DE PRINTEMPS

### LES INGREDIENTS :

- ✓ Des crevettes roses,
- ✓ Une belle salade (avec des grandes feuilles : la laitue est idéale),
- ✓ Trois œufs,
- ✓ Des germes de soja,
- ✓ Des feuilles de menthe fraîche,
- ✓ Du vermicelle chinois,
- ✓ Des galettes de riz (grand modèle).

### • **Première étape : la préparation.**

- Faites bouillir de l'eau. Quand l'eau bout, coupez le feu et plonger y le vermicelle pendant 4 minutes. Réservez.
- Batre les trois œufs en omelette et les faire cuire comme des crêpes (très fines). Puis découpez les crêpes d'omelette en lamelles d'un centimètre de large (environ). Réservez.
- Lavez la salade, les germes de soja et les feuilles de menthe. Préférez les plus grandes feuilles de salade en ôtant les côtes les plus dures qui risqueraient de percer la galette de riz au montage.
- Vous voici donc avec tous vos ingrédients prêts, il ne reste plus qu'à les assemblez.

### • **Deuxième étape : préparez votre plan de travail.**

Préparez bien votre plan de travail pour tout avoir sous la main. Il vous faudra autour de vous :

- Un torchon mouillé sur lequel vous confectionnerez les rouleaux,
- Le paquet de galettes de riz,
- Un récipient de la taille des galettes dans lequel vous mettrez de l'eau chaude (gardez l'eau chaude à portée pour pouvoir la réchauffer régulièrement)

*NB : J'utilise un plat à paella et je fais bouillir l'eau dans une bouilloire que je garde à côté de moi.*

- Un couteau pour assouplir ou couper les côtes de salade qui vous sembleraient trop dures,
- Un plat qui accueillera vos rouleaux,
- Et bien sûr le plateau contenant tous les ingrédients.

### • **Troisième étape : confectionnez les rouleaux de printemps.**

- Trempez une galette de riz dans l'eau chaude (plus elle est chaude le moins de temps il faudra laisser tremper !) Il faut qu'elle soit souple mais pas complètement ramollie. Ensuite étalez-la devant vous sur le torchon humide.
- Placez une grande feuille de salade sur la partie inférieure de la galette. Elle servira de réceptacle à tous les autres ingrédients.

- Ajoutez ensuite en couche le vermicelle, les crevettes, le soja, l'omelette, les feuilles de menthe.
- Vous pouvez maintenant rouler le rouleau ! Opération délicate la première fois mais on prend vite l'habitude ! Attrapez la galette par le bord qui est contre vous, et repliez de sorte d'emprisonner les ingrédients, roulez jusqu'à la moitié de la galette, rabattez les bords et finissez de rouler.
- Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

- **Quatrième étape : la dégustation.**

Vous pouvez déguster les rouleaux de printemps accompagnés de la sauce de votre choix : Nuoc Mam, sauce de soja, ou toute autre sauce de votre confection.

Je vous en suggère une excellente à base de ketchup, sauce de soja, nuoc mam, ail pilé et purée de piment (dosez en fonction de vos goûts en matière de sucré, salé, pimenté)

Bon appétit.

***C'EST PRET !!!***