

Rouleaux de printemps

6 ROULEAUX, VERSION 1 :

- 100 à 150 g de crevettes cuites décortiquées,
 - 1 avocat,
 - 1 mangue,
 - 1/2 botte de radis,
 - 1/2 concombre,
 - Quelques feuilles de laitue,
 - Coriandre & menthe fraîche,
 - Cacahuètes grillées hachées,
 - 6 feuilles de riz Pickles de carottes (à préparer en amont) :
 - 1 carotte râpée ou taillée en julienne,
 - 1 cuillères à soupe de sucre,
 - 3 càs de vinaigre de riz,
 - Eau très chaude à la hauteur des carottes —> Mélange le tout, ajoute les carottes, laisse reposer au moins 30 min.
-
- 1) Coupe tous les légumes en fines lamelles,
 - 2) Réhydrate une feuille de riz dans de l'eau tiède et dépose-la sur un torchon, propre et humide,
 - 3) Dépose laitue, herbes, légumes, pickles, crevettes & cacahuètes,
 - 4) Roule, replie les côtés et roule bien serrés,
 - 5) Répète avec les autres feuilles,
 - 6) Sers avec la sauce cacahuète.

SAUCE CACAHUETE MAISON :

- 1) 3 cuillères à soupe de purée de cacahuète,
- 2) 1 cuillères à soupe de tahini (purée de sésame),
- 3) 1 cuillères à soupe de sauce de tamari (soja),
- 4) 1 cuillères à café de vinaigre de cidre,
- 5) 1 cuillères à café de sirop d'érable,
- 6) 2-3 cuillères à soupe d'eau chaude (ajuste selon la texture voulue),
- 7) Piment d'Espelete

Mélange tout jusqu'à obtenir une sauce lisse et crémeuse.

Rouleaux de printemps

4 ROULEAUX, VERSION 2 :

- 6 crevettes décortiquées cuites,
- 1 demi concombre,
- 3 carottes,
- 1 portion de nouilles de konjac,
- 4 grandes feuilles de riz (28 ou 32 cm),
- Menthe et coriandre,
- Quelques feuilles de salade ou de sucrine.

- 1) Déveiner et couper les crevettes en 2 dans le sens de la longueur,
- 2) Couper les carottes et le concombre en fins bâtonnets,
- 3) Couper les nouilles de konjac en vermicelles avec une paire de ciseaux,
- 4) Former les rouleaux :
 - i. Humidifier une feuille de riz dans un peu d'eau chaude, la disposer sur un torchon humide,
 - ii. Y empiler la salade, un peu de crudités, nouilles, aromates,
 - iii. Rouler jusqu'à la moitié de la feuille puis replier les bords vers le centre,
 - iv. Disposer 3 demis crevettes sur le restant de la feuille de riz et terminer de rouler le rouleau,
- 5) Mélanger les ingrédients de la sauce et servir bien frais.

POUR LA SAUCE :

- 1) 1 cas de purée de cacahuète,
- 2) 1 cuillère à soupe de nuoc mam,
- 3) 1 cuillère à café de sriracha,
- 4) Le jus d'un demi citron vert,
- 5) Quelques cacahuètes concassées disposées par-dessus.