

## Rouleaux de printemps

pour 6 personnes

- 12 grandes feuilles de riz
- 250g de viande de porc cuite et dégraissée
- 18 grosses crevettes
- 150g de vermicelles
- 2 carottes râpées, 2 oignons
- 150g de germe de soja frais
- 24 feuilles de menthe
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 2 gousses d'ail
- 12 feuilles de laitue moyenne
- 6 cuillères à soupe de nuoc-mâm
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 pincée de gingembre en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile de sésame, 1 pincée de poudre de piment
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- quelques cacahuètes non salées concassées
- un peu d'huile de cuisson
- sel et poivre.

■ *Une entrée fraîcheur typiquement vietnamienne.*

**Servir:** Servez en trempant dans la sauce.

### Variation

Vous pouvez utiliser du jambon blanc, et ajouter des champignons



■ Mélangez 4 cuillères à soupe d'eau, avec le nuoc-mâm, le sucre, le gingembre, l'huile de sésame, la poudre de piment, le jus de citron, et les cacahuètes. Faites fondre le sucre, salez et poivrez, réservez cette sauce.

■ Epluchez et hachez les oignons, épluchez, dégermez et écrasez l'ail, et faites revenir l'ensemble dans une poêle avec un peu d'huile, jusqu'à ce que l'oignon soit bien translucide.

■ Coupez les crevettes en 2, le porc en petites lanières, effeuillez la coriandre, et faites tremper les vermicelles dans de l'eau tiède, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendre, égouttez-les bien.

■ Tremper une crêpe de riz dans un récipient rempli

d'eau chaude pendant 30 secondes, jusqu'à ce que la pâte ramollisse, puis disposez les sur un torchon pour supprimer le surplus d'eau. Recommencez l'opération pour toutes les galettes.

■ Posez une galette sur un plan de travail et déposez 3 moitiés de crevettes sur le diamètre. Sur le tiers inférieur, disposez 1 feuille de salade, un peu de germes de soja, de porc, de carotte râpée, de mélange ail oignon, quelques feuilles de coriandre, 2 feuilles de menthe. Rabattez le bord inférieur de la galette, puis les côtés, et roulez-la vers le haut. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.

■ Réservez au frais protégé par un film alimentaire.

## Conseils

Séparez vos rouleaux dans le plat de présentation pour éviter qu'ils ne se collent entre eux.