

Rouleaux de printemps

Pour 10 rouleaux:

- 10 galettes de riz (de 22 cm de diamètre)
- quelques feuilles de salade croquante
- 2 petites carottes
- environ 50 g de vermicelles de soja
- quelques feuilles de menthe et de coriandre
- 10 grosses crevettes roses cuites (ou 20 petites)



Préparer tous les ingrédients et les tenir à disposition dans différents bols: décortiquer les crevettes (en retirant le boyau noir) et les couper en deux sur la longueur. Râper les carottes. Ciseler les feuilles de salade. Tremper les vermicelles de soja 4 min dans de l'eau tiède puis égoutter. Laver et sécher la menthe et la coriandre.

Préparer un saladier d'eau chaude (suffisamment grand pour les galettes de riz).

Placer un torchon propre et humide sur le plan de travail.

Passer une première galette de riz dans l'eau chaude et la laisser quelques secondes. Placer ensuite sur le torchon. Au centre de la partie inférieure de la galette, disposer un peu de salade, un peu de carotte râpée, quelques vermicelles de soja, des herbes et rouler une première en enfermant la garniture. Placer deux demi-crevettes (ou deux entières si elles sont petites) et rabattre les côtés vers le centre. Finir de rouler jusqu'au

bout. Placer sur un plat et renouveler l'opération avec le reste des ingrédients. Une fois les rouleaux tous finis, filmer le plat et placer au réfrigérateur quelques heures. Servir avec de la sauce nuoc môm ou une autre sauce de votre choix.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>