

ROULEAUX DE PRINTEMPS



Recette N°1 : Rouleaux au porc et aux crevettes

Ingrédients :

- 300gr de porc (rouelle ou poitrine fraîche) à mettre à bouillir
- 300gr de crevettes cuites décortiquées
- ½ paquet de pâtes de riz (diamètre 1mm) à faire tremper 30 minutes à l'avance.
- 1 paquet de galettes de riz (diamètre 22 cm)
- 1 batavia
- 1 concombre
- Des herbes : menthe, ciboulette chinoise, basilic rouge... (ou autres à convenance)
- 200gr de soja frais
- 50gr de cacahuètes grillées et pilées
- 1 petite boîte de sauce « hoï sin »

Réalisation :

- 1- Couper le porc bouilli en fines lamelles
- 2- Fendre les crevettes en deux dans le sens de la longueur
- 3- Couper le concombre en petits bâtonnets de 10 cm de long
- 4- Verser les pâtes et l'eau de trempage dans une casserole, porter à ébullition 2min, égoutter, rafraîchir à l'eau froide et égoutter de nouveau
- 5- Etaler sur le plan de travail 1 torchon mouillé, y déposer successivement sur des galettes de riz passées rapidement à l'eau froide :
 1. 2 lamelles de porc
 2. Les deux moitiés de crevette
 3. Une petite feuille de batavia
 4. Les herbes aromatiques
 5. Quelques bâtonnets de concombre
 6. Un peu de germes de soja
 7. Un peu de pâtes
- 6- Rouler en serrant un peu en rabattant la galette sur les côtés pour bien fermer le rouleau
- 7- On recommence ! et ainsi de suite...
- 8- Diluer 1 dose de sauce « hoï sin » avec une dose d'eau froide, y ajouter les cacahuètes pilées !

Réalisation en images :



Recette N°2 : Rouleaux à la couenne de porc

Ingrédients :

- 1 morceau de porc bouilli
- 50gr de couenne séchée à tremper dans l'eau froide pendant une demi-heure
- De la farine de riz grillée
- ½ paquet de pâtes de riz (diamètre 1mm) à faire tremper 30 minutes à l'avance.
- 1 paquet de galettes de riz (diamètre 22 cm)
- 1 batavia
- 1 concombre
- Des herbes : menthe, ciboulette chinoise, basilic rouge... (ou autres à convenance)
- 200gr de soja frais
- Du « nuoc mam »

Réalisation :

- 1- Ebouillanter la couenne bouillie 3 min puis égoutter
- 2- Verser les pâtes et l'eau de trempage dans une casserole, porter à ébullition 2min, égoutter, rafraîchir à l'eau froide et égoutter de nouveau
- 3- Couper le porc bouilli en julienne
- 4- Couper le concombre en petits bâtonnets de 10 cm de long
- 5- Dans un saladier, mélanger la couenne, la julienne de viande, 2 ou 3 cuillères à soupe (cs) de farine de riz grillée, 2 cs de « nuoc mam », une pincée de poivre et ½ cuillère à café (cc) de sucre. Bien mélanger pour que tous les morceaux soient bien enrobés de farine.
- 6- Etaler sur le plan de travail 1 torchon mouillé, y déposer successivement sur des galettes de riz passées rapidement à l'eau froide :
 1. 1 feuille de batavia
 2. Quelques bâtonnets de concombre
 3. Un peu de germes de soja
 4. Les herbes aromatiques
 5. Un peu de pâtes
 6. La julienne de porc
- 7- Rouler en serrant un peu en rabattant la galette sur les côtés pour bien fermer le rouleau
- 8- Mélanger 1 dose de sauce « nuoc mam », 1 dose de vinaigre, 3 doses d'eau froide, un peu de sel, ½ cs de sucre, un peu de poivre. Rectifier l'assaisonnement en rajoutant du sel ou du sucre jusqu'à obtention du goût souhaité.



Recette N°3 : Rouleaux aux légumes

Ingrédients :

- 3 saucisses chinoises
- 2 œufs
- Des feuilles de batavia
- Des herbes aromatiques
- 500gr de carottes
- 1 navet long ou 500gr de navets ronds
- ¼ de chou (facultatif)
- 1 paquet de galettes de riz (diamètre 22 cm)
- De la sauce « hoï sin »
- Des cacahuètes grillées et pilées

Réalisation :

- 1- Cuire les œufs un par un en omelette fine couper en rectangle de 8 cm par 4 cm
- 2- Ebouillanter les saucisses (ou les cuire une 1 min au micro-onde) et les couper en fines lamelles biseautées
- 3- Couper le navet, les carottes et le chou en julienne de préférence à la main car sinon à la machine, les légumes s'émiettent à la cuisson
- 4- Dans un wok, faire chauffer 2 cs d'huile et y faire revenir les légumes à feu vif, assaisonner avec du « nuoc mam » pendant 5 min de façon à ce que les légumes restent croquants (Ajouter 2cs d'eau si le fond accroche)
- 5- Etaler sur le plan de travail 1 torchon mouillé, y déposer successivement sur des galettes de riz passées rapidement à l'eau froide :
 1. 1 lamelle d'omelette
 2. 2 morceaux de saucisse
 3. Une feuille de batavia
 4. Une grosse cs de légumes tiédis
- 6- Rouler comme dans les précédentes recettes

Au moment de les déguster, les passer 1 min au micro-onde et les tremper dans la sauce « hoï sin » rectifiée

