

Rouleaux de printemps

Quantité : pour 8 rouleaux - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

- 100 g de vermicelles de riz
 - 150 g de germes de soja
 - 250 g de [Porc rôti à la cantonaise](#)
 - 250 g de crevettes roses
 - 60 g de cacahouètes
 - 1 bouquet de menthe
 - 5 grandes feuilles de laitue
 - 8 galettes de riz de 22 cm de diamètre
-

Préparation

1. Porter à ébullition une grande casserole d'eau, verser les vermicelles de riz et les faire cuire 5 minutes dans l'eau frémissante. Les rincer à l'eau froide, les découper grossièrement en tronçons d'environ 7 cm avec des ciseaux et les laisser égoutter.
 2. Rincer et égoutter les germes de soja 2 ou 3 fois, en ôtant les cosses vertes. Les laisser égoutter.
 3. Découper la viande en lamelles fines, contre le grain.
 4. Eplucher les crevettes et les couper en deux dans la longueur.
 5. Passer rapidement les cacahouètes au mixer.
 6. Hacher la menthe et découper la laitue en fines lanières.
 7. Dans un saladier, verser les vermicelles de riz, les germes de soja, la viande, les crevettes, la laitue, la menthe et les cacahouètes. Mélanger rapidement et délicatement.
 8. Farcir les galettes de riz avec cette préparation et les rouler.
-

Remarques ou suggestions

- Si, une fois prêt, les rouleaux doivent attendre, les couvrir du film alimentaire pour qu'ils ne se dessèchent pas.
 - Servir accompagné de [sauce au Nuoc Mâm](#) et de [Sauce chili douce](#).
 - Le porc peut être remplacé par du [poulet rôti à la chinoise](#), des filets de poulet cuit dans du bouillon ou encore du jambon de volaille.
-

Publié par Lucullent le 7 novembre 2010. Dernière modification le 2 novembre 2012.