



# Rouleaux de printemps

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Dans la cuisine vietnamienne, le rouleau de printemps un mets à base de galette de riz crue humidifiée et farcie, qui se mange en apéritif ou en entrée, accompagné de sauce au Nuoc Mâm. Il en existe plusieurs sortes suivant la nature de leur farce, les plus connus en France étant ceux contenant des vermicelles de riz, comme dans la recette présentée ici.

Quantité: 8 rouleaux - Difficulté: Facile - Cuisson: 5 min - Durée: 1 h

## 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 gros bouquet de menthe
- 1 belle laitue
- 8 galettes de riz de 22 cm de diamètre

## Pour servir

- 80 ml de sauce au Nuoc Mâm
- 80 ml de sauce Chili douce

## Recettes liées

- [Porc rôti à la cantonaise \(Char siu\)](#)
- [Sauce au Nuoc Mâm](#)

## Matériel et accessoires

- 1 mixer

## 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 les germes de soja 2 ou 3 fois, en ôtant les cosses vertes. Les passer à l'essoreuse à salade.
  3. Découper le porc 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. Nettoyer et essorer la laitue en prenant soin de garder les feuilles entières.
  7. Réserver 8 grandes feuilles pour le service et ciseler 35 g des feuilles restantes.
  8. Nettoyer la menthe. Réserver 4 petites branches pour le service. Effeuille et ciseler le reste.
  9. Dans un saladier, verser les vermicelles de riz, les germes de soja, la viande, les crevettes, la laitue et la menthe ciselées, et les cacahouètes. Mélanger rapidement et délicatement.
  10. Farcir les galettes de riz avec cette préparation et les rouler.
  11. Les laisser sécher un bon quart d'heure.
  12. Servir avec les feuilles de laitues et la menthe réservées, la sauce au Nuoc Mâm et la sauce Chili douce.

## Remarques ou suggestions

- Les rouleaux de printemps se dégustent de la manière suivante:
  1. déposer une grande feuille de laitue dans l'assiette,
  2. disposer par dessus quelques feuilles de menthe,
  3. ajouter le rouleau et enrrouler la laitue autour,
  4. tremper le rouleau "emballé" dans la sauce,
  5. le manger.
- Si, une fois prêt, les rouleaux doivent attendre, les couvrir du film alimentaire pour qu'ils ne se dessèchent pas.
- La méthode pour confectionner les rouleaux est expliquée dans l'article sur les galettes de riz.
- Le porc peut être remplacé par du **poulet rôti à la chinoise**, ou 2 filets de poulet escalopés, marinés dans de la sauce satay puis grillés, ou encore par 4 tranches de blanc de poulet.

## Ingrédients originaux

- **Vermicelles de riz**
- **Germes de soja**
- **Galettes de riz**
- **Sauce Chili Douce**