

Rouleaux de printemps vietnamiens



Ingrédients (pour 4 personnes – environ 8 rouleaux)

Pour les rouleaux :

- 8 galettes de riz
- 100 g de vermicelles de riz
- 16 crevettes cuites décortiquées (ou du poulet, tofu, ou porc grillé selon préférence)
 - 1 carotte râpée
- 1/2 concombre coupé en fines lamelles
 - Quelques feuilles de salade verte
- Une poignée de feuilles de menthe fraîche
 - Une poignée de coriandre (facultatif)

Pour la sauce :

- 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
 - 1 c. à soupe de sucre
 - 2 c. à soupe d'eau
 - 1 c. à soupe de jus de citron
 - 1 gousse d'ail hachée
- 1 petit piment rouge émincé (facultatif)

Préparation

1. **Cuire les vermicelles de riz** selon les instructions du paquet. Égoutter et laisser refroidir.
2. **Préparer tous les ingrédients** : couper les légumes, décortiquer les crevettes, laver les herbes.
3. **Tremper une galette de riz** quelques secondes dans de l'eau tiède pour la ramollir, puis la poser sur un torchon propre ou une assiette.
4. **Disposer les ingrédients** au centre : une feuille de salade, un peu de vermicelles, des carottes, du concombre, quelques herbes, et 2 crevettes.
5. **Rouler délicatement** : rabattre les côtés puis rouler en serrant bien.
6. **Répéter l'opération** pour les autres rouleaux.

Préparer la sauce

Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol. Ajuster le sucre, citron ou piment selon votre goût. (Pour une sauce moins forte en goût, rajouter de l'eau)

Conseil : Servez frais, accompagné de la sauce. Vous pouvez aussi les accompagner d'une sauce aux cacahuètes si vous préférez une saveur plus douce.