

17 octobre 2009

Rouleaux de printemps

Par personne, on peut compter:

- ◇ 80g de poitrine de porc désossée, avec ou sans peau.
- ◇ 100g de crevettes décortiquées
- ◇ 1/4 concombre
- ◇ Soja en pousses
- ◇ 5 Galettes de riz 25 cm de diamètre
- ◇ Vermicelles de riz
- ◇ 1 salade verte
- ◇ Brins de menthe
- ◇ Sauce spéciale au piment

Plonger la poitrine en tranches et 1 oignon entier pelé, dans de l'eau bouillante non salée. Laisser cuire 20 minutes. Écumer de temps en temps.

Nettoyer les pousses de soja, la salade, la menthe. Couper le concombre en demi lamelles. Faire cuire les vermicelles jusqu'à formation de colle, les égoutter et les rincer à l'eau froide.

Couper la poitrine en fines lamelles.

Présenter sur la table des récipients de chaque ingrédients et un saladier d'eau tiède pour tremper les galettes de riz (quelques secondes).

Déposer sur l'assiette la galette humide et garnir, rouler, saucer et déguster!

