

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre douce - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Rouleau réalisé avec une feuille de riz, agrémenté de carotte, soja, radis, feuilles de menthe et ciboulette. Le tout servi avec une sauce aigre douce.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser la sauce pour des Nems ainsi que pour des grillades. Dans les rouleaux par transparence vous pouvez placer de jolie feuille de menthe en finition, ou de jolie découpe de légumes très fine en épaisseur, c'est la clef du succès.

Ingrédients

Rouleaux de printemps

- 50 Gr Vermicelles de riz
- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir
- 1 Quartier(s) Laitue boston
- 1 Unité(s) Carotte
- 8 Feuille(s) Menthe
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Poignée(s) Fèves germées
- 0.25 Unité(s) Concombre

Sauce aigre-douce

- 2 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin blanc
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 0.25 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Branche(s) Coriandre
- 6 Unité(s) Cacahuètes natures hachées

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients à préparer :

1/ Cuisson du vermicelle de riz, portez à ébullition une casserole d'eau salée, retirez-là du feu, plongez-y le vermicelle de riz, durant environ 3 à 5 mn, hors du feu (ils doivent rester al dente), égouttez-les, puis les refroidir tout de suite sous l'eau froide. (gardez un linge humide dessus)

2/ Lavez le concmbre, coupez-le sur sa hauteur en deux, à l'aide d'une petite cuillère retirez les graine au coeur de ce dernier. Ensuite, découpez-le en bâtonnet (env. 8 cm max).

3/ Lavez les feuilles de laitue, gardez-les sous un linge ou papier absorbant humide.

4/ Épluchez et râpez les carottes, gardez un papier humide dessus.

5/ Torrefiez dans le four les arachides durant 3 à 5 mn (400°F), à la sortie, les écraser, finir de les hacher au couteau.

Matériels à prévoir

Prévoir un bol avec une circonférence plus grande que le diamètre de vos feuilles de riz.

2 Linges sec (torchons)

Rouleau de papier film alimentaire + assiette plate

1 bol + 1 casserole + 1 cuillère en bois ou fouet (sauce)

Planche à découper, couteau d'office

Plat de présentation + coupelle a sauce

Les rouleaux

Faites ramollir une feuille (galette) de riz dans de l'eau chaude puis déposez-la sur un linge humide, parsemez du sésame sur toute la surface. Déposez des feuilles de laitue, du vermicelles cuits au centre de la laitue, la carotte râpée, les germes de soja, les bâtonnets de concombre, la menthe et quelques brins de ciboulette puis poivrez.

Commencez à envelopper l'ensemble de la garniture, puis rabattez chaque côté vers l'intérieur pour enfermer la garniture, la pâte devant par dessus la garniture, puis exercez un geste de roulement pour fermer avec la partie supérieure. Déposez vos rouleaux sur une assiette puis couvrez d'un papier film.

Sauce aigre-douce

Lavez les légumes, hachez le poivron et l'ail.

Mélangez avec la sauce poisson, le vinaigre, le sucre et un peu d'eau au besoin.

Bon appétit!