

Rouleaux de printemps thaïlandais



8 rouleaux



50 minutes



Moyen

Ingrédients

- 16 crevettes cuites
- 50 g de vermicelle de haricots mungo séché
- 8 crêpes de riz séchées
- 16 feuilles de basilic thaï ou chinois
- 30 g de persil chinois
- 1 carotte coupée en fines lanières
- 1 zeste de citron vert
- 2 cuil. à soupe de sauce de piment (douce)

Le petit +

Comme rouler les crêpes de riz sans éventrer le rouleau de printemps chez le débutant, je vous conseille la technique du pliage. Pas de précipitation, aspergez patiemment les crêpes d'un peu d'eau froide, juste pour les humidifier. Pliez la crêpe comme un mouchoir sans chercher à la serrer de trop près.

Préparation

Décortiquer les crevettes. Faire tremper le vermicelle 10 minutes dans de l'eau très chaude et égoutter. Ramollir une crêpe de riz dans l'eau tiède. Placer 2 crevettes côte à côte au centre de la crêpe et recouvrir de 2 feuilles de basilic, 1 cuil. à soupe de coriandre (persil chinois), quelques lanières de carotte, un peu de zeste et de vermicelle. Napper d'un peu de sauce de piment rouge. Aplatir un peu la garniture, rabattre deux extrémités de la crêpe et rouler. Mettre sur un plat, soudure en dessous et humecter. Répéter l'opération pour les 8 rouleaux. Couvrir de film alimentaire.

Sauce d'accompagnement : mettre 80 ml d'eau froide dans un bol. Ajouter 1 cuil. à café de sucre et faire dissoudre en remuant. Incorporer 2 cuil. à soupe de sauce de poisson, 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 petit piment rouge finement haché, 1 cuil. à soupe de feuilles et de tiges de coriandre.