

# Rouleaux printaniers



4 personnes



35 minutes



Facile

## Ingédients

- 8 grosses crevettes
- 2 bâtons de citronnelle
- 100 g de vermicelles de riz
- 4 galettes de riz
- concombre en lamelles
- gingembre
- 1 poignée d'herbes : menthe, coriandre, basilic, oseille, roquette, ...

### Pour la sauce :

- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1,5 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1,5 cuillère à soupe de sauce soja
- 1,5 cuillère à café d'huile de sésame
- 1,5 cuillère à café de mirin
- 1 cuillère à café de sucre
- 1,5 cuillère à soupe de noisettes torréfiées
- 1,5 cuillère à soupe de sésame torréfié

## Préparation

Pour la sauce : mélangez tous les ingrédients un à un et émulsionnez bien.

Faites pocher 15 minutes les grosses crevettes dans de l'eau frémissante, additionnée de quelques rondelles de gingembre et de 2 bâtons de citronnelle.

Cuisez 5 minutes à l'eau bouillante les vermicelles de riz.

Étalez et humidifiez les galettes de riz, répartissez-y une poignée d'herbes, du concombre en lamelles, les vermicelles de riz et 2 crevettes décortiquées par rouleau.

Roulez bien serré et servez avec la sauce préparée au préalable.