



60 g de pousses de soja
8 feuilles de riz
16 crevettes de taille moyenne
2 carottes
8 tiges de coriandre
1 quinzaine de feuilles de menthe
Sauce pour rouleaux de printemps (Spring roll sauce)

Variantes :

Vous pouvez rajouter au choix, de fins bâtonnets de concombre ou de fenouil, des pointes d'asperges vertes, des lamelles d'avocat, des champignons de Paris finement émincés, du radis noir râpé, des pousses d'épinards, des graines germées, etc. Vous pouvez rajouter une petite feuille de laitue ou de sucrine. Vous pouvez remplacer les crevettes par du crabe ou du poulet. Vous pouvez enfin rajouter de la ciboule ou une pointe de gingembre.

- Décortiquez les crevettes.
- Ébouillantez les pousses de soja une minute dans l'eau bouillante salé (si vous préférez les manger crues, c'est très bon également). Égouttez-les et réservez.
- Pelez et râpez les carottes.
- Remplissez un grand saladier d'eau (d'un diamètre supérieur à celui des feuilles de riz). Prenez une feuille de riz et plongez-la +/- 30 secondes dans l'eau puis égouttez-la sur un torchon.
- Mettez au centre de la feuille de riz quelques feuilles de coriandre, puis 2 crevettes côte à côte, un peu de carotte râpé, quelques pousses de soja, terminez par une feuille de menthe.
- Rabattez les deux côtés de la feuille de riz puis roulez-la sur elle-même.
- Recommencez les mêmes opérations pour les autres feuilles de riz.
- Réservez les rouleaux de printemps au frais jusqu'au moment de servir. Servez-les avec un petit bol de sauce pour rouleaux de printemps.



Laissez tremper les feuilles de riz jusqu'à ce qu'elles soient bien souples. Manipulez-les avec délicatesse pour ne pas les déchirer. Pour mieux conserver les herbes aromatiques, nettoyez-les à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant, encore humides. Mettez-les dans une boîte hermétique en verre au réfrigérateur, elles se conserveront environ une semaine.

