



60 g de haricots mungo  
(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, et  
des petites feuilles de  
laitue ou de sucrine.  
Vous pouvez remplacer les  
crevettes par du crabe ou  
du poulet et pour une  
version plus chic, par des  
langoustines.  
Vous pouvez enfin rajouter  
de la ciboule et/ou une  
pointe de gingembre.

1. Décortiquez les crevettes.
2. Ébouillantez les haricots mungo une minute dans l'eau bouillante salé (si vous préférez les manger crus, c'est très bon également). Égouttez-les et réservez.
3. Pelez et râpez les carottes.
4. 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.
5. Mettez au centre de la feuille de riz quelques feuilles de coriandre, puis 2 crevettes côte à côte, un peu de carotte râpé, quelques haricots mungo, terminez par une feuille de menthe.
6. Rabattez les deux côtés de la feuille de riz puis roulez-la sur elle-même.
7. Recommencez les mêmes opérations pour les autres feuilles de riz.
8. 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.

