

## . Rouleaux de Printemps poulet crevette .



Ingrédients pour 3 personnes :

- 100 g de poulet rôti émincé
- 120 g de crevettes fraîches décortiquées
- 200 g de pousses de soja
- 3 carottes
- 3 feuilles de basilic frais
- 6 feuilles de salade
- 6 galettes de riz
- 9 feuilles de menthe fraîche

Accompagnement :

- 1 c.à.s de sauce Nuoc Màm
- 1 feuille de coriandre fraîche
- 2 poignées de champignons noirs déshydratés
- 200 g de riz Thaï
- 5 c.à.s de sauce soja
- Sel, poivre

- Laver et égoutter les pousses de soja, râper les carottes, émincer le poulet, ciseler les herbes
- Sur un plan de travail, étaler 2 chiffons propres, humidifier le torchon du dessus
- Humidifier soigneusement chaque face de la galette avec la main pour l'assouplir
- Déposer au centre quelques feuilles de salade, de menthe et basilic, des pousses de soja
- Ajouter les carottes râpées, les petits dés de poulet, les crevettes entières et émincées
- Refermer les bords de façon à avoir un carré, avec éventuellement un trou au centre
- Confectionner le rouleau de printemps en enroulant la galette et en la serrant délicatement
- Faire bouillir une casserole d'eau, y plonger le riz thaï, les champignons et la sauce Nuoc Màm
- Au bout de 10 minutes d'ébullition, stopper la cuisson, égoutter, répartir dans des bols
- Placer 2 rouleaux de printemps par personne, le bol de riz thaï et un bol de sauce soja

Astuces :

- Sèche, la galette de riz est friable et cassante, une fois le paquet ouvert, utiliser rapidement car les galettes s'assèchent avec l'humidité et se gondolent, voire se cassent
- Les pousses de soja sont aussi appelés pousses de haricots Mungo
- Ne pas trop remplir la galette d'ingrédients car après c'est plus difficile pour confectionner le rouleau
- Au moment de replier les bords : attention la galette humidifiée colle rapidement, donc éviter les fausses manipulations
- Pour une version nem, utiliser de la viande, des carottes, des oignons, des vermicelles de soja, procéder pareil pour la confection du rouleau, puis frire à l'huile chauffée à 200°C jusqu'à ce que les nems dorent, puis accompagner de sauce pour nems