

Rouleaux de printemps avec leurs sauces Vietnamiennes - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Des rouleaux de printemps simples qu'on appelle "Goi cuốn" au Vietnam. Les goûts du Vietnam ressortiront majoritairement dans les deux sauces que nous allons cuisiner.

L'astuce du chef

Ces sauces se gardent une semaine au réfrigérateur et les rouleaux un jour ou deux.

Ingrédients

Rouleaux

- 4 Unité(s) Feuille(s) de riz
- 16 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées
- 200 Gr Vermicelles de riz
- 4 Feuille(s) Laitue iceberg
- 8 Feuille(s) Menthe
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame

- Sel et poivre

Sauce Nuoc Nam Chua

- 30 Ml Miel
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 65 Ml Eau
- 30 Ml Jus de lime

- Sel et poivre

Mayonnaise vietnamienne

- 0.50 Tasse(s) Mayonnaise
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 2 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha
- 2 Cuil. à soupe Arachides

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

À préparer avant le cours

Sortez et PESEZ / MESUREZ tous vos ingrédients pour être prêt pour le cours.

Vous aurez besoin de :

1 grand cul de poule, une casserole, 2 petits culs de poule, 1 planche à découper, 1 couteau de chef.

Sauce Nuoc Nam Chua

Mélangez et fouettez les 4 ingrédients ensemble. Goûtez et rectifier l'assaisonnement, si c'est trop salé à votre goût, ajoutez du miel et si c'est trop sucré ajoutez un peu d'eau et de sauce poisson.

Mayonnaise Vietnamienne

Hachez l'ail très finement. Concassez les arachides grossièrement.

Dans un cul de poule, mélangez et fouettez tous les ingrédients ensemble, goûtez et réctifiez l'assaisonnement et le niveau du Sriracha à votre goût.

Les Rouleaux

Torréfiez les graines de sésame 1 minute dans une poêle, jusqu'à obtenir une légère coloration. Cuisez les vermicelles de riz dans une eau bouillante salée pour 5 minutes. Si vos crevettes ne sont pas déjà cuites, les cuire dans la même eau bouillante pour quelques minutes, dépendant de leur taille (nous les voulons roses et semi-fermes).

Trempez les feuilles de riz un à la fois et répétez seulement quand un rouleau est terminé, dans un bassin d'eau tiède pour un maximum de 10 secondes. Les sortir délicatement. Les déposer sur notre plan de travail et parsemez les graines de sésame sur toute sa surface. Déposez ensuite 4 crevettes, assaisonnez de sel et poivre, suivez avec les vermicelles de riz, une feuille de laitue, 2 feuilles de menthe et un peu de sauce Nuoc Nam Chua.

Pour fermer les rouleaux, commencez par plier les côtés sur les ingrédients, ensuite prenez la partie plus proche de vous et couvrez les ingrédients en serrant le tout légèrement. Finissez en roulant le tout sur la partie supérieure de la feuille de riz, elle devrait se coller toute seule. Maintenant il ne reste plus qu'à couper vos rouleaux en deux et déguster vos créations.

Bon app !

Bon appétit!