

# ROULEAUX DE PRINTEMPS THAILANDAIS

30 minutes+ 20 minutes de trempage

Temps de cuisson 10 minutes

Pour 36 petits rouleaux, et 12 grands:

1 paquet de galettes de riz surgelées

50 g de vermicelles de soja trempés 20 minutes dans de l'eau chaude

4 champignons chinois séchés, trempés 20 minutes dans de l'eau chaude

1 cs de feuilles et tiges de coriandre finement hachées

50 g de pousses de bambou finement hachées

1 gros oignon vert finement haché

1 petite carotte finement hachée

1 feuille de chou finement hachée

100 g de germes de soja hachés

125 g de porc ou poulet haché menu

1 cs de sauce de poisson

1/2 cc d'ail haché

huile végétale pour la friture

1. Décongelez les galettes les recouvrir d'un torchon et mettre de côté.

2. Egouttez les vermicelles et les couper en longueur de 4 cm. Egouttez les champignons. Ôtez le pied et hacher finement la tête. Mélangez les champignons et les vermicelles avec les herbes aromatiques, les légumes et la viande; ajoutez la sauce de poisson et bien mélanger.

3. Pour réaliser les petits rouleaux, coupez les galettes en quatre, les séparer et les recouvrir à nouveau d'un torchon. Posez une cuillerée de farce dans un coin de galette et rabattre le coin. Repliez les deux cotés par dessus le premier coin et roulez jusqu'au bout. Humidifiez le bout et le coller. Pour les grands rouleaux, utilisez les galettes en entier.

4. Faire chauffer l'huile dans une friteuse ou un wok. préparez une grille à gâteau recouverte de papier absorbant. Lorsque l'huile est chaude, y plonger 3 ou 4 rouleaux et faire frire jusqu'à ce qu'ils dorent. les laissez reposer sur le grille pour les égoutter.

5. Disposez les rouleaux de printemps sur une assiette et les garnir de bouquets de coriandre et de persil.

Servir avec un bol de sauce au piment doux.

**LES CONSEILS DE NINA:** on peut garnir les rouleaux de printemps de toutes sortes de légumes frais.

Enveloppez le reste de galettes non utilisées dans deux couches de cellophane et remettez-les au congélateur. Si elles sont un peu seiches lorsque vous les ressortez, humidifiez-les légèrement à l'aide d'un torchon mouillé.