



Entrées froides à la viande

Rouleaux de printemps



20 min	15 min	5 min	0	254
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les rouleaux de printemps

100 g **Nouilles de riz**
8 **Crevettes roses**
8 **Galette(s) de riz**
4 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
2 **Carotte(s)**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
4 feuille(s) **Laitue(s)**
1 botte(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Battre les oeufs dans un saladier à l'aide d'une fourchette puis les cuire en omelette dans une poêle.
- 2 Saler et poivrer l'omelette puis réserver sur une assiette et laisser refroidir.
- 3 Plonger les nouilles de riz dans une casserole d'eau bouillante et laisser frémir 5 minutes.
- 4 Egoutter les nouilles dans une passoire une fois qu'elles sont ramollies puis les rincer à l'eau froide et laisser refroidir.
- 5 Eplucher puis râper les carottes.
- 6 Enlever les côtes des feuilles de laitue à l'aide d'un couteau d'office et les couper en deux.
- 7 Couper le porc en 8 portions égales à l'aide d'un couteau de chef.
- 8 Décortiquer les crevettes et les couper en deux dans la longueur.
- 9 Verser un peu d'eau chaude dans une grande assiette plate et y tremper quelques secondes les galettes de riz.
- 10 Les disposer ensuite délicatement sur un torchon propre humidifié.

- 11 Couper l'omelette refroidie en bandes égales à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Montage des rouleaux et dressage

- 1 Disposer une demi-feuille de laitue sur une galette. Recouvrir d'un peu de nouilles de riz.
- 2 Disposer par-dessus une tranche de porc, quelques feuilles de menthe, une bande d'omelette, un peu de carottes râpées et enfin 2 demi-crevettes (face bombée vers l'extérieur).
- 3 Commencer à rouler la galette jusqu'au milieu, rabattre les côtés puis rouler jusqu'au bout.
- 4 Continuer avec les autres galettes jusqu'à épuisement des ingrédients et servir bien frais.