



Rouleaux de printemps

aux crevettes, chou rouge, papaye verte, concombre et menthe Sauce coco - cacahuètes

Par Marine Gora et Hiyem



LES INGRÉDIENTS

- ▶ 1 demi petit chou rouge
- ▶ 1 concombre
- ▶ 1 botte de menthe
- ▶ 1 botte de coriandre
- ▶ 1 papaye verte
- ▶ 24 crevettes crues ou à défaut, roses cuites
- ▶ 12 galettes de riz ronde de 28 cm de diamètre
- ▶ 1 citron vert

Pour la sauce coco-cacahuètes :

- ▶ 1 pot de beurre de cacahuètes
- ▶ 1 demi-bouteille d'huile sésame
- ▶ 1 demi-bouteille de sauce soja salée
- ▶ Le jus d'un citron vert
- ▶ Crème de coco, une brique de 200mL



Les étapes

Ustensiles :

- 1 planche à découper
- 1 bon couteau
- 1 grand saladier
- 1 torchon



1 Commencez par éplucher vos crevettes et les faire mariner dans de l'huile sésame et le jus d'un citron vert.

2 Attaquez les découpes :

Émincez votre demi chou rouge, découpez votre concombre sans l'éplucher en fines rondelles, effeuillez votre botte de menthe et de coriandre.

Ensuite, pelez la papaye verte et découpez-la en fine julienne, c'est-à-dire en bâtonnets très fins.

3 Cuire vos crevettes dans une poêle chaude à peine 5 minutes.

4 Préparez la sauce coco- cacahuètes :

Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélangez 300g de beurre de cacahuètes, 4 cuillerées à soupe de sauce soja, 2 cuillerées à soupe d'huile sésame, le jus d'un citron vert et terminez petit à petit avec la brique entière de crème de coco jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Elle ne doit pas être trop liquide et doit bien se tenir.

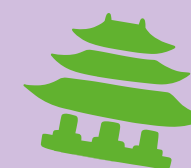
5 La confection des rouleaux de printemps :

Préparez un saladier d'eau très chaude. Disposez un torchon propre devant vous et tous les éléments. Mouillez la galette de riz en ne faisant qu'un tour complet puis étendez-la sur le torchon.

Attention à ne pas trop l'imbiber au risque qu'elle devienne vite très molle. (cf vidéo) Garnissez votre galette au centre au premier tiers de la galette en partant du bas, avec tous les éléments présents devant vous.

Par exemple : Commencez par les feuilles de menthe, les rondelles de concombre, la julienne de papaye, les crevettes, la coriandre et terminer par le chou rouge (car il tâche facilement). Attention de ne pas trop la garnir afin de mieux réussir le « roulage ».

Servir les rouleaux sur un joli plat de service et les tremper dans la sauce coco- cacahuètes.



Bon appétit !