

ROULEAUX DE PRINTEMPS A LA VIANDE

<http://toutlemondeatabl.canalblog.com/>



INGREDIENTS pour 10 rouleaux de printemps :

- 10 galettes de riz
- 1 filet mignon de porc cuit et froid
- 2 carottes
- 1/2 concombre
- 10 feuilles de salade
- 20 feuilles de menthe
- 1 paquet de vermicelles de soja
- sauce nem ou sauce aigre-douce

La veille , cuire le filet mignon de porc au four (en le moutardant) , comme vous en avez l'habitude . Laisser refroidir . Réserver au réfrigérateur.

Le jour J , préparer les vermicelles de soja comme indiqué sur le paquet (1/2 paquet suffira largement) . Laver et essuyer les feuilles de salade . Râper les carottes avec une grille moyenne . Eplucher le concombre , le couper en 2 dans le sens de la longueur et enlever les pépins . Couper des bâtonnets d'environ 10 cm de long (section 5mm environ) . Couper le filet mignon en tranches très fines .

Montage :

dans un saladier rempli d'eau tiède , mettre à tremper une galette de riz , jusqu'à ce qu'elle soit bien ramollie . La déposer sur un torchon propre et bien l'étaler (attention c'est fragile et ça a tendance à se déchirer une fois ramolli) . Dans la partie basse de la galette , déposer une feuille de salade pliée en 2 . Déposer dessus une petite poignée de vermicelles de soja , puis le bâtonnet de concombre puis un peu de carottes râpées . Juste au dessus déposer 3 fines tranches de filet mignon de porc , intercaler une petite feuille de menthe entre les tranches .

Commencer à rouler le rouleau de printemps en enrobant la première partie de la

garniture , maintenir la galette avec une main et de l'autre ,rabattre les bords de la galette . Continuer alors à rouler la galette en prenant soin de serrer tout en faisant cela avec délicatesse pour ne pas faire craquer la galette de riz . Filmer immédiatement le rouleau de printemps .

Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients . On ne trempe qu'une galette à la fois au moment où on en a besoin .

Filmer individuellement et immédiatement chaque rouleau de printemps . Réserver au réfrigérateur au moins 1 heure avant de déguster bien frais .

Servir avec de la sauce nem , une sauce aigre-douce par exemple .

remarques : J'ai utilisé cette fois ci des vermicelles de riz alors que la dernière fois j'avais mis des vermicelles de soja . j'avoue qu'il n'y a pas une différence si importante que ça . Les 2 sont bien ! On peut aussi ajouter des pousses de soja fraîches si on en a .

Il ne faut pas non plus mettre trop de menthe pour ne pas que ce goût l'emporte sur le reste .

Verdict : j'ai beaucoup aimé cette version à la viande , ça change des crevettes ! Mes collègues ont eu l'air d'apprécier aussi !

On peut les faire la veille pour le lendemain midi en les laissant bien filmés individuellement . J'avais un peu peur qu'ils ne se détrempe mais en fait non , ils sont restés quasiment comme s'ils venaient d'être fait .