

ROULEAU DE PRINTEMPS ET SAUCE AU LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
sucre	60 gr
eau	60 gr
sauce poisson	20 ml
Jus de citron vert	20 ml
lierre terrestre (feuilles, pétioles)	1 poignée (selon les goûts)
feuilles de riz	4 feuilles
avocat bien mûr	1 pièce
crevettes	4 pièces (ou poulet façon teriyaki, boeuf...)
laitue	4 feuilles
graines germées	1 portion
Carotte	1 pièce

Préparation

1. Sauce poisson (sauce nuoc-mâm): Préparer la sauce en mixant tous les ingrédients : sucre, eau, sauce poisson, jus de citron, feuille de lierre terrestre. Laisser infuser au moins 30 minutes puis filtrer et réserver de côté. Selon les goûts, ajouter de l'ail, du piment, des morceaux de gingembre ou des cacahuètes.
2. Rouleau de printemps: 1/ Faire cuire les crevettes et les décortiquer. Saler au besoin. 2/ Laver et préparer les légumes en julienne. 3/ Tremper une feuille de riz dans l'eau (humidifier les 2 côtés), puis la déposer sur le plan de travail ou sur un torchon humide. Note: le temps de déposer les légumes, la feuille de riz va se ramollir donc pas besoin d'attendre que la feuille de riz soit molle avant de façonner les rouleaux). 4/ Sur la feuille de riz, parsemer des graines de sésame, quelques feuilles de lierre terrestre entières ou ciselées. Déposer les légumes...quelques graines germées. Rouler le tout en maintenant la farce serrée. Réserver les rouleaux de printemps au frigo. Couvrir éventuellement avec un essuie humide en attendant le service.

3. Dressage : Servir les rouleaux de printemps avec la sauce en accompagnement. Parsemer de fleurs comestibles.
