

# ROULEAUX DE PRINTEMPS À L'AIL DES OURS



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles de riz	12 pcs
Ail des ours	8 feuilles (le goût des feuilles est plus prononcé en début de saison)
concombre	1 pc
Carotte	2 pcs
autre légume (optionnel)	QS (céleri branche, poivron,...)
vinaigrette au sésame	QS
Cacahuètes salées	1 QS
fèves de soja	1 QS (= edamame)
piment rouge	1 QS (en rondelles)
vermicelle	1 QS (frits quelques secondes à 200°C)
feuille ail des ours	1 QS
grosses crevettes entières	1 QS (décortiquées et brûlées au chalumeau)
dashi	100 ml
Mirin	2 c. à s.
Vinaigre de riz	1 c. à s.
sucre	1 c. à c.
sel	1 c. à c.
jus de betterave	QS (ou autre colorant alimentaire pour donner cette couleur rose si sympa)

## Préparation

également les différents éléments de la décoration. Écosser les edamame, concasser légèrement les cacahuètes, châtrer (retirer l'intestin) les crevettes, les brûler au chalumeau et les assaisonner (huile, sel, poivre). N.B. : QS = quantité souhaitée = selon votre goût

---

---

2. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette asiatique. Ajouter quelques gouttes de jus de betterave ou autre colorant alimentaire. Vous pouvez également (très) légèrement l'épaissir avec une gomme xanthane ou un autre liant à froid.
- 
- 

3. Former les rouleaux : humidifier les feuilles de riz et en superposer 2. Pour plus de facilité, les poser sur un linge humide. Déposer les légumes sur le bas de la feuille, juste au-dessus les 2 feuilles d'ail des ours. Arroser les légumes avec un peu de vinaigrette au sésame. Rabattre les deux cotés de la feuille vers le centre, en veillant à faire un bord bien droit et rouler en serrant bien. Laisser reposer quelques minutes et couper le rouleau au moment du service avec un couteau bien aiguisé.
- 
- 

4. Décoration : déposer 3 ou 5 morceaux de rouleau dans l'assiette. Parsemer les éléments décoratifs (cacahuètes, piment, edamame, vermicelle soufflé, crevette,...). Verser un peu de vinaigrette rose au centre de l'assiette et server sans attendre. Bon appétit !
- 
-