









Recette «**ROULEAUX DE PRINTEMPS**»

Ingédients : 8 rouleaux (pour environ 4 personnes : 2 raviolis environ par personne)

1- 8 Galettes de rouleaux de printemps 2- Laitue : 8 feuilles 3- Vermicelles : 100 g 4- Carottes : 100 g 5- Concombre	6- Filet de porc ou de poulet cuit : 100 g 7- Pâté de porc vietnamien (facultatif) 8- Menthe, coriandre (facultatif) 9- Crevettes : 8 10- Sauce pour rouleaux de printemps
---	--

		
Vermicelles de riz	Galettes de riz	Sauce pour rouleaux de printemps

Préparation de la farce :

			
Vermicelles : tremper dans l'eau bouillante	Concombre : Peler et couper en bâtonnets	Carottes : peler et râper	Soja : laver, éventuellement ébouillanter 2 secondes
			
Pocher le filet et couper en fines lamelles	Pâté de porc (facultatif) : couper en fines lamelles	Laitue, menthe, coriandre : laver et séparer les feuilles	Crevettes cuites : fendez en deux

Préparation des rouleaux :

			
Étalez un torchon humide, trempez une galette de riz dans l'eau chaude	Attendre qu'elle ramollisse et disposez sur torchon	Déposez 1 feuille de laitue, puis vermicelle, carotte, concombre, viande, roulez 1 tour en serrant	Puis menthe et crevette, Rabattre sur les côtés et finir de rouler.

- **Déguster** avec la sauce pour rouleaux de printemps (ou selon goût avec sauce de nuoc-mam, citron vert, et vinaigre de riz)