

Rouleau de printemps

Il s'agit d'une spécialité culinaire du Vietnam. Il se mange froid, sa garniture est composée principalement de légumes crus, de crevettes et de porc. En Chine, le rouleau de printemps ressemble plutôt à ceux qu'on appelle "pâtés impériaux" en France (c'est à dire que c'est frit). Il permet de manger des crudités sous une autre forme, il peut se servir en entrée (1 rouleau par personne) ou en plat principal (plus de 2 par personnes).

Préparation pour 2 grands rouleaux (ou 4 petits) : 20 min

- 4 feuilles de riz de petite taille, ou 2 de grandes tailles (rayon exotique dans les grands supermarchés ou épicerie asiatique).
- 25 g de vermicelles de riz (même rayon)
- 1 tranche de blanc de porc, de poulet ou de dinde
- 2 cuillères à café de sauce soja classique
- 1 petite boîte de « germes de soja » (haricot mungo)
- Quelques feuilles de salades (laitue de préférence)
- 1 carotte
- 5 feuilles de menthe
- 2 crevettes moyennes
- Sauce pour nem industrielle ou maison (voir recette ci-après)



Préparation :

- 1) Décortiquer les crevettes, les rincer, et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 2) Faire cuire les vermicelles de riz dans de l'eau bouillante 4 minutes environ.
- 3) Pendant ce temps : Découper la tranche de viande dans le sens de la longueur en fines lanières (3 mm environ). Mettre les morceaux dans un bol et verser les 2 cuillères à café de sauce soja par-dessus.
- 4) Laver, éplucher et râper la carotte. Laver et essorer les feuilles de salade les découper en morceaux, laver les « germes de soja » et la menthe fraîche.
- 5) Lorsque les vermicelles sont cuits, ne pas les laisser refroidir sinon ils colleront, mais les passer sous un filet d'eau fraîche de manière à les refroidir.

Roulage :

- 6) Rassembler tous les ingrédients à portée de main (morceaux de viande, carottes râpées, menthe fraîche, feuilles de salade, feuille de riz, vermicelles cuits et crevettes).
- 7) Passer sous l'eau un torchon propre, l'essorer et l'étendre sur le plan de travail.
- 8) Immerger une galette de riz dans un plat rempli d'eau tiède/chaude, remuer doucement du bout des doigts de façon à sentir lorsqu'elle sera assez souple pour être roulée.
- 9) L'étendre sur la planche, placer les crevettes et répartir les feuilles de salade de façon à former un petit rectangle qui s'inscrit dans le cercle de la galette (laissez de la marge de galette pour pouvoir rouler plus facilement).
- 10) Ajouter ensuite deux ou trois feuilles de menthe, les vermicelles de riz, les lanières de poulet, les carottes râpées et les germes de soja.
- 11) Fermer les rouleaux, en tenant compte de l'élasticité des galettes, ne pas hésiter à serrer tout en restant prudent au cas où la galette se déchirerait.
- 12) Replier les côtés. Les envelopper éventuellement dans du cellophane, cela aidera à les faire tenir jusqu'à ce qu'ils soient servis.
- 13) Garder au frigo une demi-heure et servir avec un ramequin de sauce pour nems.

Sauce nem maison

Préparation : 5 minutes, Cuisson : 5 minutes

Pour un bocal de sauce :

- 1 dose de nuoc mam ou sauce poisson
- 1 dose de sucre blanc
- 1 dose de vinaigre blanc (ou jus de citron pour une viande)
- 4 doses d'eau
- 2 gousses d'ail
- 1 piment oiseau rouge (ou vert)

- 1) Chauffer le sucre, l'eau, le nuoc mam (ou sauce poisson) et le vinaigre.
- 2) Ajouter l'ail émincé et le piment émincé.
- 3) Laisser refroidir.
- 4) Facultatif : On peut ajouter des carottes râpées, des cacahouètes.

Cette sauce se conserve 1 mois au frigo à condition que les nems n'aient pas trempés dedans. Celle à base de citron se conservera moins longtemps. La carotte s'ajoute dans la sauce que l'on utilise sur le moment.



Crêpes vietnamiennes (Banh Xéo)

Ingrédients pour 2 crêpes :

Pour la pâte à crêpes :

- 75g de farine de riz
- ½ cuillère à café de poudre de curcuma
- 10 cl de lait de coco
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- ¼ de cuillère à café de sucre
- 1 tige de ciboulette thaï

Farce au porc (cela pourrait être du poulet ou des crevettes) :

- 100g de porc haché
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de sauce poisson
- ½ cuillère à café de sauce huître
- 1 cuillère à soupe d'huile
- ½ petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 50g de « germes de soja »
- 1 ciboulette thaï
- Du poivre

Pour l'accompagnement :

- Feuilles de salade
- 10 branches de menthe
- 10 branches de coriandre
- Sauce nem (maison ou industrielle)
- Eventuellement du concombre lorsque c'est la saison



Préparation de la pâte à crêpe :

- 1) Ciseler finement la ciboulette thaï.
- 2) Faire la pâte à crêpes :
 - a. verser dans un saladier la farine de riz, le sel, le curcuma, le lait de coco.
 - b. Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.
 - c. Ajouter l'eau, mélanger à nouveau.
 - d. Ajouter la moitié des ciboulettes ciselées et le sucre.
 - e. Mélanger et laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.

Préparation de la farce :

- 3) Emincer finement l'oignon.
- 4) Eplucher les gousses d'ail, écraser les gousses d'ail en retirant le germe.
- 5) Cuisson de la farce :
 - a. Mettre l'huile à chauffé dans une poêle (ou wok idéalement).
 - b. Quand l'huile est chaude ajouter l'ail et l'oignon, cuire 1 minute tout en remuant.
 - c. Ajouter la viande hachée, la sauce huître, la sauce poisson, le sel, le poivre, remuer pendant 3 minutes.
 - d. Ajouter l'autre moitié de ciboulette, mélanger et couper le feu.

Cuisson des crêpes :

- 6) Huiler une poêle à crêpe, la chauffer.
- 7) Quand elle est bien chaude (sans faire fumer l'huile) verser 1 louche et demi de pâte, bien la répartir dans la poêle, faire cuire 1 minute d'un seul côté (mettre éventuellement un couvercle),
- 8) Déposer 2 cuillères à soupe de farce et des germes de soja et laisser dorer la crêpe 2 minutes.
- 9) La plier en deux et la dresser dans une assiette avec des feuilles de salade, de menthe, de coriandre (et autres fines herbes selon la convenance) et de sauce nem.

Dégustation :

- 10) Rouler un bout de la crêpe dans une feuille de salade, et tremper le tout dans la sauce nem.
Bon appétit !