

Rouleaux de printemps vietnamiens avec surimi et sauce aux cacahuètes et au citron vert



À la recherche d'un plat léger pour votre prochain pique-nique estival? Voici les rouleaux de printemps aux légumes frais et au surimi! Ils sont vraiment savoureux et, en plus, très faciles à manger avec les mains.

Les rouleaux d'été, parfois aussi appelés rouleaux de fortune, sont de petits wraps en papier de riz, principalement remplis de légumes crus et de salade. Mais les ingrédients se laissent facilement remplacer selon les envies. La seule chose dont il faut tenir compte: les légumes ne doivent pas être trop riches en eau, car le papier se déchire facilement. Pour la salade, il est préférable de choisir une variété «molle» ou de couper les feuilles plus fermes en petits morceaux afin de pouvoir mieux rouler les wraps.

Le surimi est au fait une imitation de chair de crabe, fabriqué à base de poisson broyé et qui a une tradition séculaire au Japon. Il est également très utilisé pour les sushis et peut être consommé chaud ou froid.

Sauce

- 120 g de purée de cacahuètes
- 35 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de citron vert
- 1 cs de sirop de riz
- 1 cc de gingembre frais, râpé
- 1 petite poignée de coriandre, finement hachée
- un peu d'eau pour diluer

Rouleaux de printemps vietnamiens

- 50 g de nouilles de riz
- 16 feuilles de papier de riz, trempées selon les indications sur l'emballage
- 16 feuilles de salade
- 200 g de poivrons, en fines lamelles
- 110 g de courgettes, en fines lamelles
- 1 avocat, en fines tranches
- 200 g de surimi, en fines lamelles

- coriandre fraîche et/ou micropousses

Sauce

1. Mélangez tous les ingrédients hormis l'eau, qui est ajoutée pour diluer la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée.

Rouleaux de printemps vietnamiens

1. Préparez les nouilles de riz selon les instructions figurant sur l'emballage, plongez-les dans de l'eau froide et égouttez-les. Essorez-les le mieux possible. Coupez-les à l'aide de ciseaux afin que les morceaux soient un peu plus courts.
2. Déposez le papier de riz sur le plan de travail ou une planche en bois, ajoutez une feuille de salade et un peu de nouilles (enveloppez-les de préférence dans la feuille de salade), du poivron, de la courgette, de l'avocat, du surimi et de la coriandre ou des micropousses.
3. Enroulez le papier de riz de la manière suivante: rabattez les côtés gauche et droit vers le centre et enroulez de haut en bas en serrant le plus possible.
4. Répétez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Servez avec de la sauce au citron vert et aux cacahuètes.

Temps de préparation: environ 1 heure et 15 minutes

Vache d'Automne Viognier Pays d'Oc IGP



Robe dorée pâle. Nez intense d'abricots mûrs et de pêches blanches, avec des notes de miel et de pommes juteuses. Bouche pleine à l'acidité séveuse et équilibrée. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)