

Rouleaux de printemps XXL fourrés de légumes aromatiques



Comme toujours, ce que l'on fait soi-même est le meilleur! Non seulement la farce mais aussi la pâte des rouleaux de printemps de cette recette font la différence.

Tout d'abord, une remarque sur la préparation de la pâte: si elle est très liquide, ne vous inquiétez pas car c'est normal. Sinon, les feuilles de pâte seraient trop épaisses par rapport à la garniture. Pour la série de recettes XXL de Denner, les rouleaux ont été préparés avec deux feuilles de pâte qui se chevauchent pour doubler leur taille. Pour ceux qui préfèrent les petits rouleaux de printemps, il est possible de ne prendre qu'une feuille et d'en faire 8.

L'ingrédient secret de la farce et de la sauce est la pâte de piment Gochujang, à base de graines de soja fermentées, de farine de riz et de piments. Elle est utilisée dans la cuisine coréenne et fournit une explosion de saveurs pimentées.

Astuce pour la préparation: les rouleaux prêts, mais pas encore frits, peuvent être congelés, puis cuits au four en cas de besoin.

Pâte (ou feuilles de pâte pour rouleaux de printemps achetées dans une boutique asiatique, rayon des surgelés)

- 130 g de farine de blé
- 130 g de fécule
- $\frac{3}{4}$ cc de sel
- 480 ml d'eau

Farce

- 2 cs d'huile neutre
- 2 oignons blancs coupés en fines rondelles
- 330 g de chou blanc, en fines lamelles
- 3 grosses carottes (environ 230 g), en fines lamelles
- 1 gros poivron rouge, en fines lamelles
- 150 g de champignons de Paris, finement émincés
- 15 g de gingembre, pelé et râpé
- 1 gousse d'ail, pressée
- $\frac{3}{4}$ cc de sel
- 2 cs de sauce soja

- 1 cc de jus de citron
- 1 cc de pâte de piment Gochujang
- 1 cs de sucre

Sauce

- 120 ml de sauce soja à teneur réduite en sel
- 2 cc d'huile de sésame
- 1 ½ à 2 cs de sucre
- ¼ cc de pâte de piment Gochujang
- 2 gousses d'ail, pressées
- 8 g de gingembre, pelé et râpé

De plus

- 1 l d'huile à frire

Pâte

1. Mélangez la farine, la fécule et le sel dans une jatte. Ajoutez lentement l'eau tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux. Recouvrez et laissez reposer la pâte pendant la préparation de la farce.

Farce

1. Chauffez l'huile dans une grande poêle, puis blondissez les morceaux d'oignon. Ajoutez les autres légumes, champignons, gingembre et ail, salez le tout et continuez d'étuver.
2. Juste avant que les légumes ne soient cuits, mélangez la sauce soja, le jus de citron et le Gochujang, ajoutez le mélange aux légumes et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Ajoutez le sucre et rectifiez l'assaisonnement.
3. Laissez refroidir.

Feuilles de pâte

1. Versez 4 cuillères à soupe du mélange de pâte dans une jatte – cette quantité sera utilisée plus tard pour badigeonner la pâte.
2. Essuyez la poêle chaude des légumes avec du papier absorbant et versez-y ¾ de louche de pâte sans ajouter de matière grasse, tournez la poêle pour répartir uniformément la pâte (si la pâte se répartit trop lentement, il faut ajouter de l'eau).
3. Cuissez la pâte à feu moyen. Dès que les bords se détachent du fond de la poêle, retournez la pâte et terminez la cuisson pendant environ 30 secondes. Répétez la procédure jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée (la quantité devrait suffire pour 8 feuilles de pâte).
4. Placez 2 feuilles de pâte l'une à côté de l'autre en les faisant se chevaucher d'un tiers et remplissez-les avec ¼ des légumes. Enroulez bien serré la moitié des feuilles, puis rabattez les bords à gauche et à droite, en les badigeonnant d'un peu de mélange de pâte pour les coller. Continuez de rouler et ajoutez encore un peu du mélange de pâte sur la partie supérieure pour fermer les rouleaux.
5. Chauffez l'huile à 180 degrés dans une grande casserole ou dans une poêle. Faites-y frire les rouleaux de printemps pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Sauce

1. Pendant ce temps, préparez la sauce. Pour cela, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Finitions

1. Égouttez les rouleaux de printemps sur du papier absorbant et laissez-les refroidir légèrement. Servez avec la sauce.

Temps de préparation: 1 heure et 50 minutes

Hardys Nottage Hill Chardonnay

Robe jaune clair. Nez intense d'ananas et de litchi, accompagné d'une légère note de vanille. Bouche pleine, à la fois

fruitée et séveuse.

[Voir dans le weinshop](#)

