



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ROULEAUX ARC-EN-CIEL VIETNAMIENS



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Legumes

**TEMPS DE
PRÉPARATION**

10 minutes

PERSONNES

12 personnes

APERÇU

Exotiques, frais et croustillants, ces rouleaux arc-en-ciel vous emmènent instantanément dans un endroit plus tropical ! Traditionnels au Vietnam, les rouleaux de printemps frais dit Gỏi cuốn sont soit garnis de légumes croquants, de porc ou de crevettes. L'ajout d'une sauce sucrée et salée à base de cacahuètes fait de ces rouleaux le parfait en-cas ou une délicieuse entrée.

INGRÉDIENTS

- 100g de chou rouge
- 100g de carotte
- 100g de courgette
- 75g de mangue
- 2 oignons de printemps
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 cuillères à soupe de sauce chili sucrée
- 1 citron
- 12 galettes de riz

POUR LA SAUCE

- 75g de beurre d'arachide croquant
- 1 cuillère à soupe de Sriracha
- 1 cuillère à soupe de sauce hoisin
- 1 citron

PRÉPARATION

- 1) Tout d'abord, râpez finement le chou et placez-le dans un grand bol. Épluchez la carotte et coupez-la en julienne très fine d'environ 8 cm de long, puis placez-la dans le bol avec le chou. Sans l'éplucher, coupez la courgette de la même manière et l'ajoutez dans le bol.
- 2) Coupez la mangue et les oignons en petits dés et ajoutez-les aux légumes, ainsi que la coriandre finement hachée et le zeste du citron vert. Versez la sauce au piment et mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient tous humidifiés.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 3) Hydratez les galettes de riz selon les instructions figurant sur l'emballage. Remplissez chaque rouleau avec une petite poignée du mélange de légumes. Repliez les côtés et enroulez pour former un rouleau de légumes. Répéter cette opération jusqu'à ce que vous ayez utilisé les 12 galettes.
- 4) Juste avant de servir, préparez la sauce. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients. Ajoutez un peu d'eau et fouettez pour former une sauce épaisse et lisse. Servez avec les rouleaux arc-en-ciel et quelques quartiers de citron vert supplémentaires.

Notes du cuisinier::

- Les légumes des rouleaux de printemps peuvent être changés selon vos préférences, mais assurez-vous de choisir des légumes très croquants et colorés.
- Pour une version à base de fruits de mer, faites mariner quelques crevettes cuites dans du piment doux avant de les placer sur un lit de légumes mélangés et de les envelopper selon les instructions. Pour une version à la viande, utiliser de la même manière du porc cuit.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com