



# Rouleaux de printemps

Temps de préparation : 35 min | Temps de cuisson : 15 min | Pour 4 personnes



## Ingrédients

- 4 grosses galettes de riz
- 200 g de vermicelles de riz
- 30 g de crevettes
- 30 g de porc haché
- 4 feuilles de salade
- 4 tiges de feuilles de menthe
- 30 g de pousses de soja
- 2 cuillère à café de cannelle moulue
- farine

## Ustensiles

- Une poêle
- Un hachoir
- Une planche à découper
- Des récipients
- Un tablier
- Une toque
- Une manique

## Étapes

- Cuire les vermicelles de riz puis réserver.
- Cuire séparément les crevettes puis hacher le porc et le faire sauter à la poêle.
- Couper les feuilles de salade en fines lamelles, hacher les feuilles de menthe et couper les crevettes dans le sens de la longueur.
- Mélanger le porc, les pousses de soja, la menthe et la salade, puis ajouter les vermicelles.
- Plonger les galettes 1 à 2 minutes dans de l'eau tiède mélangée avec un peu de farine pour les ramollir.
- Etaler la galette de riz sur un plan légèrement humide pour qu'elle ne colle pas.
- Mettre le mélange de porc, feuilles, soja, vermicelles sur la galette, enrouler et ajouter les crevettes au 2eme et 3eme tour.

[Télécharger la fiche en pdf ►](#)