

Rouleaux de printemps aux graines de lotus

Rouleaux de printemps

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

15 g	de champignons noirs
80 g	de graines de lotus fraîches
20 g	de cacahuètes grillées
2	petites carottes
200 g	épaule de porc
2	œufs
1	gousse d'ail pressée
1	petit oignon finement haché
1	pointe de sucre
1 cs	de nuoc-mam
1	pincée de poivre
1	pincée de sel
10	galettes de blé *
	huile à frire
	feuilles de salade
	herbes aromatiques

Réalisation

- Tremper 10 minutes les champignons, égoutter, hacher.
- Hacher grossièrement les graines de lotus et les cacahuètes.
- Râper les carottes.
- Hacher finement le porc.
- Battre un des œufs et réserver une petite quantité de côté.
- Mélanger tous les ingrédients et le deuxième œuf pour faire une farce et assaisonner.
- Déposer un peu de farce sur le tiers de la galette.
- Rabattre les deux côtés et ensuite la base vers l'intérieur.
- Badigeonner les bords de la galette avec l'œuf battu (mis de côté) pour la coller en cours de pliage.
- Rouler le tout vers le haut de la galette.
- Le rouleau doit être ferme.
- Frire dans l'huile à 170 degrés, le dorer et l'égoutter sur du papier absorbant.
- Le rouleau se mange chaud, à la main, on l'entoure d'une feuille de salade, accompagnée des herbes aromatiques et on le trempe dans une sauce.

* À défaut de galettes de blé, on peut utiliser des galettes de riz (mélange de farine de riz et de tapioca); il suffit de tremper la galette brièvement dans l'eau froide, la laisser reposer 2 minutes sur une assiette avant de confectionner le rouleau.

Sauce pour tremper

Ingrédients

50 ml	de nuoc-mam (saumure de poisson)
60 g	de sucre
25 ml	de jus de citron
8 g	d'ail finement haché

Réalisation

- Mélanger le tout.