

GOI CUÔN

(ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES ET AU PORC)

POUR 4 PERSONNES

MATÉRIEL

30 MIN DE PRÉPARATION
30 MIN DE CUISSON
2 H DE REPOS

Rouleau à pâtisserie
Écumoire

DIFFICILE
CÔÛT €€

½ botte de menthe • ½ botte de coriandre • 1 petit piment rouge (peu fort) • 1 oignon nouveau • 1 cuil. à soupe de cacahuètes grillées • 400 g de crevettes crues entières • 400 g de poitrine de porc fraîche • 500 g de vermicelles de riz • 200 g de pousses de soja • Le jus de 1 citron vert • 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm • 4 grandes feuilles de riz • Quelques feuilles de salade (feuille-de-chêne verte) • 2 cuil. à soupe d'huile végétale • Sel, poivre du moulin

1 Lavez et effeuillez la menthe et la coriandre, puis hachez-les grossièrement. Retirez le pédoncule du piment et coupez-le en deux dans le sens de la longueur afin de retirer les graines, puis émincez finement la chair. Épluchez et émincez l'oignon nouveau. Concassez grossièrement les cacahuètes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

2 Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites-y revenir les crevettes pendant 3 ou 4 min. Éteignez le feu et laissez les crevettes refroidir avant de les décortiquer. Coupez la queue en deux afin de retirer le boyau central noir.

3 Détaillez la poitrine de porc en lardons. Mettez les lardons dans une casserole remplie d'eau froide et portez à ébullition. Écumez et laissez cuire à feu doux pendant 15 min. Retirez les lardons de l'eau à l'aide de l'écumoire et réservez.

4 Faites cuire les vermicelles dans l'eau de cuisson des lardons selon les indications du fabricant. Égouttez les vermicelles et plongez les pousses de soja 1 min dans la même eau bouillante. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

5 Dans un saladier, mélangez les herbes avec l'oignon, les lardons, le piment, le jus du citron vert et le nuoc-mâm. Vérifiez l'assaisonnement.

6 Confectionnez les rouleaux de printemps comme indiqué p. 24. Pour ce faire, garnissez chaque feuille de riz d'une feuille de salade, puis de vermicelles, de pousses de soja et de farce au porc. Roulez la feuille de riz sur la garniture et, juste avant de terminer le rouleau, ajoutez une ligne de demi-crevettes afin qu'elles apparaissent par transparence. Gardez au frais 1 h avant de servir. Parsemez de cacahuètes concassées au moment de déguster.

CONSEILS

Servez ces rouleaux de printemps avec les sauces de base au nuoc-mâm ou une sauce saté (voir recettes p. 20-23 et p. 76).



