

# Rouleaux de printemps de bœuf

Le rouleau de printemps nous vient du Vietnam. En France il est principalement mangé froid avec des crevettes ou du porc. Il peut aussi se manger fit mais en France il est appelé un « pâté impérial ». C'est le met vietnamien le plus populaire dans dans le monde.

## Pour la petite histoire ...

En France une forte confusion se fait autour de ce terme. En effet, le rouleau de printemps est différent du rouleau d'été et porte un autre nom qu'il soit sucré ou salé en Chine ou au Vietnam.



# Rouleaux de printemps de bœuf

## Recommandation

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes

Cuisson : 2 minutes

## Les ingrédients

Steaks haché de 120g	4
Laitue	1
Germes de soja	200 g
Oignons nouveaux	2
Bouques de menthe	2
Bouquet de coriandre	1
Galette de riz	15
Cacahuètes grillés (non salées)	100 g
Sauce soja	5 c.à.s
Sucre en poudre	1 c.à.s
Sauce piment	4 c.à.s
Huile	1 c.à.s

## La recette

- Laver, essorer la laitue. Eplucher, émincer les oignons . Effeuille et laver la menthe. Laver et hacher grossièrement la coriandre
- Ebouillanter à l' eau salée les germes de soja 1 minute, égoutter et les laisser refroidir. Mixer les cacahuètes avec la sauce soja, un peu d'eau et le sucre. Couper les steaks en lamelles. Faire revenir 1 minute à feu vif dans l'huile.
- Ramollir les galettes de riz une par une dans un récipient d'eau chaude. Au centre de chaque galette, poser 2 feuilles de salade, de la menthe, de la coriandre, des pousses de soja, de l'oignon, des lamelles de viande puis rouler délicatement le tout.
- Servir les rouleaux de printemps accompagnés des deux sauces.

## Notre astuce

S'il n'y a pas de galettes de riz, faire revenir les lamelles de viande avec les oignons, les pousses de soja, les cacahuètes mixées. Servir avec la coriandre et la menthe

