



- Nom original : Gỏi cuốn thịt heo tôm
- Origine : vietnamienne
- Nombre de parts : 4
- Temps de préparation : 1h à 2h

☞ Ingrédients

- 8 galettes de riz de 28cm
- 100 g de vermicelles de riz
- 100 g de germes de soja
- 16 crevettes crues 26/30
- 200 g de poitrine de porc ou d'échine
- 6 feuilles de batavia
- 1 botte de menthe
- 1 carotte
- 25g Char sieu (mélange d'épices pour porc laqué)
- 1 gousse ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de citronnelle hachée
- 2 cuillères à soupe de sauce nước mắm pure (pas trop remplies)
- 3 cuillères à soupe d'eau
- Sauce de poisson Phu Quoc (nước mắm), une gousse ail, piment, sucre, jus de citron, eau, une poignée de cacahuètes pilées



☞ Préparation

- Préparer la sauce pour mariner le porc laqué : écraser la gousse d'ail, l'échalote et la citronnelle ensemble, ajouter le char sieu, les 2 cuillères à soupe de sauce de nước mắm et les 3 cuillères d'eau. Bien mélanger tous ces ingrédients.
- Couper le porc en tranches d'environ 2 à 3cm d'épaisseur, les laver. Les disposer dans un grand bol, et les arroser avec la sauce de marinade, bien les masser et laisser reposer au frigidaire pendant 2 heures
- Cuire le porc mariné au four environ 1h. Couper le porc laqué en fines tranches environ 2 à 3 mm
- Faire cuire les crevettes, les décortiquer et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Chauffer l'eau, plonger les vermicelles de riz dans la casserole et les laisser cuire environ 5 à 10 minutes, vérifier qu'ils soient bien tendres avant d'arrêter la cuisson. Les passer sous l'eau froide. Les égoutter et les laisser refroidir.
- Eplucher la carotte et la découper en fines lamelles ou la râper.
- Laver la salade, les germes de soja et la menthe. Les égoutter puis découper les feuilles de salade en petits morceaux. Mettre ensemble les légumes dans un bol sauf la menthe à part (garder que les feuilles).
- Préparer la sauce de nước mắm pour tremper les rouleaux de printemps
Dans un bol, mettre de l'ail haché, du piment, du sucre, du nước mắm, bien mélanger et ajouter de l'eau, en fonction de votre goût, vous pouvez ré-ajouter un des ingrédients au besoin.

☞ Rouler

- Tous les ingrédients sont mis au milieu de la table : la viande émincée, les crevettes cuites, les vermicelles de riz cuits et tous les légumes.
- Remplir d'eau tiède un récipient plus grand que la taille de la galette de riz.
- Tremper une galette de riz complètement dans l'eau tiède et la retirer aussitôt. La secouer un peu avant de l'étaler dans une grande assiette ou un plateau.
- Sur la galette de riz, déposer une ligne de viande, une ligne de légumes, une ligne de menthe et une ligne de vermicelle, les unes sur les autres, à 1/3 de la galette et déposer une ligne de crevettes un peu plus loin vers le milieu de la galette pour que cela se voit bien une fois roulé.
- Attention, mettre juste suffisamment de garniture mais n'exagérez pas car la galette peut se déchirer.
- Fermer les deux extrémités de la galette, puis la rouler.

☞ Dégustation

- Dans la sauce de nước mắm préparée, ajouter par dessus des cacahuètes avant de servir.
- Présentation : poser 1 /2 feuille de salade dans une grande assiette, disposer 2 rouleaux de printemps par-dessus et poser une coupelle de sauce de nước mắm préparée à côté.
- Déguster les rouleaux de printemps en les trempant dans la sauce. Bon appétit !