



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Rouleaux de printemps Canard & sauce hoisin

Pour 4 personnes | Très facile

50 min | **5.47€** La portion (prix indicatif)



Aujourd'hui, c'est vous qui allez rouler les rouleaux de printemps. Ici, une recette avec du canard et la délicieuse sauce bbq à l'asiatique, la sauce hoisin.

Les ingrédients

- **12 pièce** de Galette de riz (pour nem, rouleaux de printemps)
- **150 g** de Vermicelle de riz
- **5 g** de Pousse de pois vert
- **1 1/2** de Concombre
- **2 pièce** de Carotte
- **6 pièce** de Cébette
- **8 brin** de Coriandre fraîche
- **50 g** de Cacahuète (pour recette)
- **50 g** de Oignon frit
- **3 gousse** de Ail
- **6 c à s** de Sauce Hoisin
- **1 c à s** de Sucre en poudre
- **1.5 c à c** de Purée de piment pour plat "asiatique"
- **6 feuille** de Salade Batavia
- **100 g** de Magret de canard séché ou fumé

Étapes de préparation



Préparation : 45 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

La préparation de la garniture

- 1 Portez à ébullition un grand volume d'eau dans une casserole. Faites cuire 150 g de

vermicelles de riz 5 minutes. Rincez-les à l'eau froide puis égouttez au maximum. Mélangez avec un filet d'huile neutre pour éviter qu'ils ne collent.

- 2 Pendant que les vermicelles de riz cuisent, épluchez 2 carottes. Au choix, râpez-les avec une râpe (trous épais) ou bien divisez les carottes en tronçons de 10 cm et recoupez-les en fines allumettes.
Mettez-les dans un bol large avec 2 grosses pincées de sel et ½ càc de sucre pour faire des pickles express. Mélangez et faites mariner pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
- 3 Émincez finement les parties vertes claires et foncées de 6 oignons cébettes.
- 4 Lavez ⅓ d'un concombre. Coupez-le en deux et épépinez-le. Coupez-le en allumettes.
- 5 Hachez grossièrement 2 poignées de cacahuètes grillées non salées.
- 6 Prélevez une quarantaine de feuilles de coriandre.
- 7 Lavez et séchez les feuilles de salade. Préparez douze feuilles d'environ 10x15 cm, en privilégiant les parties vertes pour éviter la tige dure.

La préparation de la sauce

- 8 Râpez ou hachez finement 3 gousses d'ail
- 9 Mettez l'ail râpé et 2 càc d'huile (neutre ou de sésame) dans une casserole. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré.
- 10 Ajoutez 90 ml d'eau, 6 càs de sauce hoisin et 1 càs de sucre. Mélangez. Portez à ébullition rapidement.
Hors feu, ajoutez 1½ càc de pâte de piment sambal oelek et l'équivalent de 3 càs de cacahuètes hachées. Mélangez. Réservez dans un bol.

Le montage

- 11 Préparez tous vos ingrédients à portée de main.
Huilez très légèrement un plat large ou un plateau pour y déposer les rouleaux.
Humidifiez un linge propre et placez-le devant vous sur votre plan de travail.
Sortez votre film alimentaire du placard. C'est parti !
- 12 Préparez un plat assez large pour pouvoir y tremper les feuilles de riz. Versez un fond d'eau froide dedans. Trempez rapidement la feuille de riz, une seconde par face pour simplement les humidifier. Placez-la sur le linge humide, la face rugueuse vers vous.
La feuille de riz va paraître dure, mais elle va ramollir pendant que vous garnissez le rouleau.
- 13 Divisez visuellement la feuille de riz en 3. Garnissez sur le tiers inférieur/centre.
Pour avoir un beau visuel, commencez par placer 3 ou 4 tranches de magret de canard en une ligne (parallèle à vous).

- 14** Mettez une feuille de salade. Astuce : étalez dessus $\frac{1}{2}$ càc de sauce hoisin pour assaisonner l'intérieur du rouleau.
Ajoutez dessus de la coriandre, des oignons cébettes, du concombre, de la carotte, des échalotes/oignons frits, des cacahuètes, des vermicelles de riz (pas trop sinon vous ne sentirez plus les autres ingrédients) et des pousses de pois vert.
- 15** Commencez à rouler. Au choix :
Repliez d'abord les bords gauche et droit sur la garniture. Repliez le bord inférieur dessus et roulez en serrant. Cette méthode burrito permet d'emprisonner facilement la garniture et éviter qu'elle ne s'échappe sur les côtés si vous n'êtes pas très à l'aise dans le processus ;)
Sinon, repliez d'abord le bord inférieur, donnez un tour, pliez dessus les bords gauche et droit, et continuez à rouler jusqu'au bout en serrant.
- 16** Placez sur un plat légèrement huilé et couvrez de film plastique pour éviter que les rouleaux sèchent pendant que vous façonnez les autres. Évitez qu'ils ne se touchent dans le plat, ou bien mettez du film entre chaque pour éviter qu'ils se collent entre eux.
Mangez les rouleaux au maximum dans les trois heures et ne les mettez pas au frais sinon ils risquent de durcir.
À tremper dans la sauce hoisin et cacahuète !