



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Rouleaux de printemps au bœuf à la citronnelle

Pour 2 personnes | Très facile

55 min | **5.79€** La portion (prix indicatif)



Aujourd'hui, c'est vous qui allez rouler les rouleaux de printemps. Ici, une recette avec comme ingrédient star le boeuf parfumé à la citronnelle.

Les ingrédients

- **6 pièce** de Galette de riz (pour nem, rouleaux de printemps)
- **200 g** de Viande de boeuf à saisir (type rumsteak, faux filet, merlan)
- **1 tige** de Citronnelle fraîche
- **1 gousse** de Ail
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **0.5 c à s** de Sauce d'huître
- **0.5 c à s** de Sauce poisson (nuoc-mâm)
- **1 c à s** de Huile végétale neutre
- **75 g** de Vermicelle de riz
- **1 1/4** de Concombre
- **1 pièce** de Carotte
- **4 brin** de Menthe fraîche
- **4 brin** de Coriandre fraîche
- **6 feuille** de Salade Batavia
- **60 ml** de Sauce pour nem, rouleaux de printemps

Étapes de préparation



Préparation : 45 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

La viande

Astuce : mettez la viande filmée au congélateur pendant 30 minutes. Cela vous permettra de couper des tranches fines plus facilement.

- 1 Enlevez l'extrémité d'un bâton de citronnelle et la couche extérieure si elle est abîmée, puis hachez-le finement pour en obtenir 10-12 g. Hachez finement une grosse gousse d'ail. Vous pouvez aussi utiliser un mixeur.
- 2 Épluchez et coupez ½ oignon en lamelles fines.
- 3 Après 30 minutes, dégraissez la viande si besoin. Coupez des tranches très fines. Essayez de les couper sur 3 mm d'épaisseur pour permettre une cuisson express. Mettez la viande coupée dans un bol large. Ajoutez la citronnelle, l'ail, l'oignon, ½ càs de sauce d'huîtres, ½ càs de nuoc mam, du poivre et 1 càs d'huile. Mélangez. Laissez mariner.

Les ingrédients

- 4 Portez à ébullition un grand volume d'eau dans une casserole. Faites cuire 75 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.
- 5 Épluchez une carotte. Au choix, râpez-la avec une râpe (trous épais) ou bien divisez la carotte en tronçons de 10 cm et recoupez-les en fines allumettes. Mettez dans un bol large avec une grosse pincée de sel et 2 grosses pincées de sucre pour faire des pickles express. Mélangez et faites mariner pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
- 6 Lavez ¼ d'un concombre. Coupez-le en deux et épépinez-le. Coupez-le en allumettes.
- 7 Prélevez une douzaine de feuilles de menthe (enlevez aussi la nervure centrale des feuilles si elles sont trop grosses) et de coriandre.
- 8 Lavez et séchez les feuilles de salade. Préparez douze feuilles d'environ 10x15 cm, en privilégiant les parties vertes pour éviter la tige dure.
- 9 Chauffez de l'huile dans une poêle ou un wok à feu fort. Ajoutez le bœuf et sa marinade. Laissez la viande griller 15 secondes sans y toucher. Puis faites cuire 2 minutes en mélangeant.

Le montage

- 10 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. Pensez à l'humidifier à nouveau s'il sèche pendant que vous confectionnez les rouleaux. Sortez votre film alimentaire du placard. C'est parti !
- 11 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.

- 12 Déposez dessus du bœuf, une feuille de salade, et dessus du concombre, de la carotte, des vermicelles de riz (pas trop sinon vous ne sentirez plus les autres ingrédients), de la menthe et de la coriandre.
- 13 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.
- 14 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.