



Temps de Préparation : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de foie gras mi-cuit de canard
 - 10 g de champignons noirs séchés
 - 2 œufs
 - 2 c. à s. d'huile d'arachide
 - 2 c. à s. de sauce soja
 - 1 c. à s. de gingembre frais râpé
 - 2 carottes
 - 1 petit concombre
 - 50 g de germes de soja
 - 100 g de crevettes cuites et décortiquées
 - 1 bouquet de menthe fraîche
 - 1 bouquet de coriandre fraîche
 - 4 grandes galettes de riz
 - Sel, poivre
- Pour la sauce**
- 1 c. à s. de sauce Nuoc-mâm
 - 2 c. à s. de jus de citron vert
 - 2 c. à s. de sauce soja
 - 1 c. à s. de sucre roux
 - 1 c. à s. d'arachides concassées

Préparation

1. Faites bouillir les champignons noirs séchés pendant 10 minutes. Rincez-les à l'eau froide et séchez-les avec un linge.
2. Battez les œufs séparément avec du sel et du poivre. Faites chauffer 1 c. à s. d'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive et cuisez les omelettes une par une pendant 3 minutes de chaque côté. Laissez refroidir et découpez en lanières.
3. Coupez le foie gras en petits cubes de 5 mm. Épluchez et râpez les carottes. Épluchez le concombre, retirez les graines et coupez-le en julienne. Lavez et égouttez les germes de soja. Coupez les champignons en fines lanières.
4. Mélangez tous ces ingrédients avec le gingembre et les crevettes coupées en deux dans le sens de la longueur dans un saladier. Assaisonnez selon votre goût.
5. Lavez et essorez la coriandre et la menthe. Trempez les galettes de riz dans de l'eau chaude pendant 2 à 3 secondes pour les ramollir, puis placez-les sur un linge propre.
6. Disposez 3 feuilles de coriandre et 3 feuilles de menthe au centre de chaque galette, puis ajoutez $\frac{1}{4}$ de la farce. Repliez les bords et roulez les galettes en serrant bien pour former des cylindres. Enveloppez chaque rouleau de printemps dans du film alimentaire et placez-les au frais jusqu'au moment de servir.
7. Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients avec 5 c. à s. d'eau et répartissez dans 4 coupelles.
8. Servez les rouleaux de printemps avec des branches de menthe sur le plat de service.