



## Rouleaux de printemps

### Ingrédients pour 40 pièces.

- 20 gr de champignons chinois
- 100 gr de vermicelles de riz
- 3 œufs cuits durs et émincés
- 150 gr oignons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 gr de soja frais
- 250 gr de carottes râpées
- 800 gr de poulet émincé très très finement
- 20 gr de sel
- 200 gr de sauce rouleaux de printemps Thai « swet chili »
- 20 gr de sauce soja claire
- 10 gr d'huile de sésame
- 15 tours de poivre
- ½ cc de glutamate (épicerie fine de la Bri'Gadine)
- -----
- 1 paquet de galettes congelées « 40 pièces » (magasin chinois)
- Huile d'arachide
- -----

### Préparation :

- Faire tremper les champignons chinois et les vermicelles dans de l'eau froide pendant 3 heures, puis les hacher grossièrement.
- Réunir tous les ingrédients jusqu'au glutamate et bien les mélanger.
- Préparer un bol d'eau froide et chauffer la friteuse à 170°
- Sortir les galettes 2 heures à l'avance.

Poser une galette encore gelée sur votre plan de travail, mettre une cuillère de farce dans la pointe de la galette, rouler la galette jusqu'au milieu, rabattre les extrémités, mouiller la pointe de la galette avec de l'eau, puis finir de rouler le rouleau.

Les frire une première fois, puis les garder en attente au frigo jusqu'au moment du repas.  
La deuxième fois, on peut les frire soit à la friteuse, soit dans une poêle à frire.

Servir les rouleaux avec des feuilles de salade et de la menthe fraîche.

Bonne dégustation !

La tradition, en Chine, veut que si l'on mange ces porte-bonheurs au Nouvel-An chinois, on connaîtra une année prospère... vous avez donc, Mesdames et Messieurs, une année pour vous entraîner à réaliser de beaux rouleaux de printemps. 😊