



Rouleaux frits au porc et salade thaï

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

4 (8 rouleaux)

TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 minutes

Quand l'envie de cuisine [asiatique](#) nous prend, ces rouleaux frits au porc et salade thaïe sont notre première idée pour un repas complet qui plaît assurément. On adore l'équilibre entre la [salade](#) au goût rafraîchissant et les rouleaux bien croquants!

Ingrédients

- 8 feuilles à rouleaux de printemps (spring roll pastry) de 6 po, décongelées
- 1 jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de canola

Pour la farce des rouleaux:

- 75 g de vermicelles de riz (de type Haiku)
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé)
- 200 g (environ 1/2 lb) de porc haché maigre
- 180 ml (3/4 de tasse) de chou nappa émincé
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 2 oignons verts hachés
- 1 carotte râpée

Pour la vinaigrette-trempette:

- 80 ml (1/3 de tasse) d'huile de sésame (non grillé)
- 80 ml (1/3 de tasse) d'arachides hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de lime
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce sriracha

Pour la salade:

- 500 ml (2 tasses) de chou nappa émincé
- 250 ml (1 tasse) de fèves germées

- 45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de coriandre
- 1 poivron rouge émincé
- 1 carotte taillée en julienne

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préparer la farce. Réhydrater les vermicelles de riz dans l'eau chaude selon les indications de l'emballage. Égoutter et couper les vermicelles en morceaux.
- 2 Dans une poêle, chauffer l'huile de sésame à feu moyen. Cuire le porc de 2 à 3 minutes en remuant. Ajouter les vermicelles et le reste des ingrédients de la farce. Cuire de 2 à 3 minutes. Laisser tiédir.
- 3 Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la vinaigrette dans un bol. Réserver au frais.
- 4 Assembler les rouleaux. Sur le plan de travail, déposer de biais 4 feuilles à rouleaux de printemps. Couvrir le reste des feuilles d'un linge humide. Au bas de chaque feuille, déposer environ 60 ml (1/4 de tasse) de farce. Badigeonner le pourtour de jaune d'oeuf, puis rabattre la pointe du bas sur la farce. Commencer à rouler la feuille en serrant, puis rabattre les pointes de côté sur la farce. Compléter le rouleau en serrant bien. Couvrir d'un linge humide. Confectionner le reste des rouleaux en procédant de la même manière.
- 5 Dans une poêle, chauffer l'huile de canola à feu moyen. Frire quatre rouleaux à la fois de 2 à 3 minutes, joint dessous, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter sur du papier absorbant.
- 6 Dans un saladier, verser la moitié de la vinaigrette. Ajouter les ingrédients de la salade et remuer.
- 7 Répartir la salade et les rouleaux dans les assiettes. Servir avec le reste de la vinaigrette en guise de trempette pour les rouleaux.