



Rouleaux de printemps aux crevettes et à la mangue simple à faire

[FRUITS DE MER - RECETTES - REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20-25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 rondelle de nouille de riz
- 1 filet d'huile de sésame
- 18 crevettes, déveinées et décortiquées
- 18 feuilles de menthe ou coriandre ou les deux
- 6 grandes feuilles de laitue Boston (optionnel)
- 1 grosse mangue, dénoyautée et coupée en juliennes
- 1 concombre anglais, vidé et pelé, coupé en julienne
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en julienne
- 2 oignons verts, coupés en petites rondelles
- 6 feuilles de riz
- Graines de sésame

Sauces au choix :

- **Sauce aux arachides maison**
- **Vinaigrette sucrée à la thaï**
- **Sauce au mirin**

Préparation

1. Faire cuire les nouilles de riz comme indiqué sur l'emballage. Les rincer ensuite à l'eau froide et

bien éponger. Réserver.

2. Dans un poêlon, faire chauffer un peu d'huile de sésame. Faire cuire les crevettes de 4 à 5 minutes en les retournant à mi-cuisson. Réserver.
3. Dans une grande assiette creuse ou un plat de cuisson assez grand pour accueillir les feuilles de riz, mettre un fond d'eau. Tremper rapidement une feuille de riz et la déposer sur une surface propre.
4. Dans le premier tiers de la feuille de riz, déposer quelques feuilles de fines herbes, de la laitue si désirée, 3 crevettes, concombres, mangue, poivron, quelques oignons verts et terminer avec un peu de nouille de riz en laissant de l'espace de chaque côté.
5. Rouler délicatement la feuille de riz un tour et replier ensuite les côtés vers le centre. Rouler jusqu'au bout le plus serré possible.
6. Parsemer de graines de sésame.
7. Recommencer avec les 5 autres feuilles de riz.
8. Si je ne consomme pas les rouleaux immédiatement, je les emballe individuellement dans une pellicule plastique pour éviter que les rouleaux ne collent entre eux et se déchirent. Conserver au réfrigérateur jusqu'à la consommation. Se conserve 2-3 jours maximum. Servir avec la sauce de votre choix.