

Rouleaux de printemps au poulet

Ingrédients :

- 120 g de vermicelles de riz
- 1 d'oignon
- 300 g de blanc de poulet
- 200 g de grosses crevettes décortiquées
- quelques feuilles de laitue
- 80 g de carottes
- 120 g de germes de soja
- galettes de riz
- sauce pour nem

Préparation :

1. Râper les carottes finement.
2. Laver les feuilles de laitue sous l'eau.
3. Couper les deux extrémités de l'oignon, l'éplucher et le tailler en demi-rondelles. Couper en très petits dés ou fines lanières le blanc de poulet.
4. Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition, ajouter le vermicelle et laisser cuire pendant 5 minutes, égoutter.
5. Dans une poêle, faire colorer l'oignon puis réserver dans un ramequin. Dans l'huile restante de la poêle, ajouter le blanc de poulet et laisser cuire quelques minutes. Puis réserver.
6. Dans un grand saladier mélanger le vermicelle, l'oignon, le poulet et les carottes.
7. Faire tremper une galette de riz dans de l'eau tiède afin de la ramollir puis l'étaler sur un linge propre. Placer au centre une crevette préalablement coupée en deux. Recouvrir de salade puis placer au centre la farce préalablement préparée. Rouler ensuite la galette afin

de former un rouleau.

8. Répéter l'opération précédente pour les autres galettes.
9. Server accompagné de feuille de laitue et de sauce pour nem.