



Rouleaux de printemps au boeuf et au bambou

Ingrédients pour 8 rouleaux

Pour la marinade et la cuisson de la viande

- 1 filet pur de bœuf de +/-400 gr
- 2 c à s de sauce mirin
- 2 c à s de sauce poisson
- 1 c à s de sauce huître
- Pousses de bambou
- Huile neutre

Pour la cuisson des carottes

- 2 c à s de sauce poisson
- 50 cl d'eau
- 1 jus de citron vert
- 2 c à s de sucre
- 2 carottes

Pour la confection du rouleau

- 8 feuilles de riz (petit format)
- 200 gr de nouilles de riz cuites et refroidies
- 1/2 concombre coupé en julienne
- 2 oignons fanes ciselés
- 1 poignée de germe de soja pochés
- 1 poignée de cacahuètes concassées
- 16 feuilles de menthe

- 16 feuilles de basilic thaï

Pour la sauce

- 2 bâtons de citronnelle
- 1 oignon fane

La préparation

1. Détaillez le bœuf en fines tranches dans le sens contraire de la fibre et faites-les mariner dans un mélange de sauce mirin, sauce poisson et sauce huître ;
2. Portez à ébullition 50 cl d'eau et ajoutez-y la sauce poisson, le jus de citron vert, le sucre et faites-y cuire les carottes coupées en fins bâtonnets. Elles doivent rester croquantes ;
3. Dans une poêle chauffée à blanc, faire cuire le boeuf d'un côté en ajoutant de l'huile neutre et les pousses de bambou coupées en julienne. Coupez le feu lorsque la viande est encore rouge et laissez reposer ;
4. Pour confectionner le rouleau, faites tremper les feuilles de riz dans de l'eau bien froide quelques secondes, déposez-les sur assiette et épongez légèrement ;
5. Farcissez-les de nouilles de riz, de 2-3 bâtonnets de concombre, d'oignons fanes ciselés, de germes de soja, quelques cacahuètes, les lamelles de boeuf tièdes, des feuilles de menthe, des feuilles de basilic thaï, les carottes et le bambou. Refermez les feuilles de riz façon rouleau ;
6. Réalisez la sauce en laissant infuser la citronnelle éclatée dans le jus de cuisson des carottes et un oignon fanes ciselés ;
7. Dressez le rouleau de printemps en l'accompagnant de la sauce.