

Rouleau de printemps

Atelier rouleaux de printemps (veggie) ! Pour accompagner François-Régis Gaudry, Minh-Tâm Trân, à la tête de [La Kitchenette de Miss Tâm](#) dans le 12ème arrondissement de Paris !

Ingrédients (Pour 4 personnes ou 8 rouleaux) :

- 8 galettes de riz
- 70-80 g de vermicelles de riz (bún) secs ou 200 g cuits
- 100 g de tofu (idéalement, tofu brun) taillé en tranches fines
- 2 carottes
- 1/3 de concombre
- 100 g de chou-rouge
- 1 oeuf
- 2 brins de menthe,
- shiso coriandre
- 4 feuilles de laitue
- 4 tiges de ciboulette plate aillée
- ½ c. à soupe de nuoc-mam
- Sel fin

Déroulé : Cuire les vermicelles de riz (bun) dans l'eau bouillante à feu moyen pendant 8 minutes, rincer aussitôt à l'eau froide après cuisson. Egoutter. Repasser sous l'eau froide avant usage pour détacher les vermicelles.

Dans un saladier, casser et battre un œuf. Ajouter ½ c. à soupe de nuoc-mam, fouetter. Faire une omelette très fine.

Éplucher et râper la carotte. La tailler en julienne. Faire de même avec le chou rouge. Couper le tronçon de concombre en 2. Supprimer le cœur, détailler en tranches longues avec sa peau. Tailler la ciboulette plate aillée en 4 tronçons de 10 cm de long. Rincer les herbes aromatiques, les effeuiller. Les garder entières ou ciseler grossièrement. Si tofu brun, tailler en tranches fines. Si tofu blanc, pré-frire à la poêle le tofu blanc puis tailler en tranches fines.

Couper les feuilles de laitue en 2 après avoir supprimé la tige centrale.

Tremper la galette de riz dans un grand saladier d'eau tiède en un aller-retour rapide. La déposer sur une planche ou une assiette. Déposer une ½ feuille de laitue au 1/3 inférieur de la galette, y déposer quelques lamelles de tofu, 1 ou 2 lamelles de concombre, un peu de carotte, de chou-rouge, d'omelette et d'herbes ciselées, un peu de vermicelles de riz cuits dessus. Rouler la farce côté feuille de laitue avec le bas de la galette de riz, faire un tour, fermer latéralement le rouleau en repliant la galette sur la farce, placer 2 tiges de ciboulette plate aillée le long du rouleau en laissant dépasser 3 cm sur un côté du rouleau, terminer de rouler pour fermer le rouleau. Faire de même pour le reste des galettes et de la farce.

Revision #1

Created 2026-05-01 08:12:20 UTC by Guigui

Updated 2026-05-01 08:13:28 UTC by Guigui