



Rouleaux de printemps à l'émincé d'épaule d'agneau aux 5 parfums

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée
- 8 galettes de riz
- 1 échalote
- 1/4 de chou rouge
- 2 carottes colorées
- 1/2 concombre
- 250 g de vermicelles de riz
- 4 feuilles de batavia
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à café de mélange 5 épices
- 1 petit bouquet de menthe
- 2 c. à soupe de beurre de cacahuète
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de cacahuète

1. Faire cuire les vermicelles de riz comme indiqué sur le paquet.
2. Emincer l'épaule d'agneau et l'échalote. Faire revenir l'échalote dans un filet d'huile de sésame jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter ensuite l'agneau,

les épices et 10 feuilles de menthe ciselées. Faire revenir pendant 10 minutes à feu vif, en remuant régulièrement.

3. Emincer le chou rouge. Eplucher et tailler les carottes et le concombre en bâtonnets.
4. Faire tremper une première galette de riz dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit molle puis l'étaler délicatement sur un torchon propre et humide. Déposer 3 feuilles de menthe au centre de la galette et ajouter une demi-feuille de batavia, une petite poignée de vermicelles de riz, des bâtonnets de carottes et de concombre, de l'agneau et du chou rouge. Rabattre les côtés de la galette vers le centre puis ramener ensuite la partie basse. Rouler l'ensemble très délicatement afin de former un joli rouleau. Réaliser la suite.
5. Dans un petit bol, mélanger l'huile de sésame, le beurre de cacahuète et le vinaigre de riz. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et mélanger. Servir avec les rouleaux de printemps. Parsemer le tout de cacahuètes concassées et de feuilles de menthe fraîche.