

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU CRABE

• POUR 4 PERSONNES
• 20 MIN DE PRÉPARATION
• 5 MIN DE CUISSON
• 1 H DE RÉFRIGÉRATION
• DIFFICILE
• COÛT €€

MATÉRIEL

Écumoire

½ botte de menthe • ½ botte de coriandre • 1 petit piment vert (peu fort) • 1 oignon nouveau • 200 g de chair de crabe • Le jus de 1 citron vert • 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm • 500 g de vermicelles de riz • 200 g de pousses de soja • 4 grandes feuilles de riz • Quelques feuilles de salade (feuille-de-chêne verte) • 50 g d'œufs de saumon • Sel, poivre du moulin

- 1** Lavez la menthe et la coriandre, effeuillez-les, puis hachez-les grossièrement. Retirez le pédoncule du piment et coupez-le en deux dans le sens de la longueur afin de retirer les graines, puis émincez finement la chair. Épluchez et émincez l'oignon nouveau.
- 2** Dans un petit saladier, mélangez le crabe égoutté avec les herbes, le piment, l'oignon nouveau, le jus de citron vert et le nuoc-mâm.
- 3** Faites cuire les vermicelles dans de l'eau bouillante salée selon les indications du fabricant, puis égouttez-les. Plongez les pousses de soja 1 min dans l'eau bouillante avant de les égoutter également. Laissez refroidir.
- 4** Confectionnez les rouleaux de printemps comme indiqué p. 24. Pour ce faire, garnissez chaque feuille de riz d'une feuille de salade, puis de pousses de soja et de farce au crabe. Roulez la feuille de riz sur la garniture et, juste avant de terminer le rouleau, ajoutez un trait d'œufs de saumon afin qu'ils apparaissent par transparence. Gardez au frais 1 h avant de servir.

CONSEILS

Bien sûr, on ne trouve pas d'œufs de saumon au Vietnam, mais ils confèrent à cette recette une touche locale et une petite dose supplémentaire d'iode très agréable. À servir avec les sauces de base (voir recettes p. 20-23).





TÔM CHIÊN KHOAI LANG (BEIGNETS DE CREVETTES À LA PATATE DOUCE)

POUR 4 PERSONNES
30 MIN DE PRÉPARATION
10 MIN DE CUISSON
FACILE
COÛT €€

MATÉRIEL

Écumoire

1 patate douce • 24 crevettes crues • 1 botte de coriandre • 1 botte de ciboulette • 100 g de farine de riz • 100 g de farine de blé • 1 pincée de curcuma en poudre • 2 pincées de piment d'Espelette • Sauce au nuoc-mâm pour l'accompagnement (voir p. 14) • Huile de friture • Sel, poivre du moulin

1 Épluchez la patate douce. Râpez-la et faites-la tremper dans de l'eau chaude salée. Décortiquez les crevettes et nettoyez-les. Coupez-les en deux dans la longueur afin de retirer le boyau central noir, puis détaillez-les en tronçons. Effeuillez la coriandre. Lavez et ciselez la ciboulette.

2 Dans un saladier, mélangez les farines, 2 pincées de sel, du poivre, le curcuma et le piment d'Espelette. Ajoutez de l'eau glacée sans cesser de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une pâte d'une consistance aussi épaisse que celle de la pâte à gaufres ou de la pâte à crêpes.

3 Égouttez la patate douce et essuyez-la à l'aide d'un chiffon. Mélangez-la à la pâte à beignets, puis ajoutez les herbes et les crevettes. Mélangez de nouveau afin d'homogénéiser la pâte.

4 Faites chauffer de l'huile de friture dans une poêle. À l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez une belle portion de pâte à beignets, plongez-la dans l'huile et faites frire 2 ou 3 min de chaque côté, jusqu'à ce que le beignet soit bien doré. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

5 Ôtez les beignets de l'huile à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur du papier absorbant. Servez-les chauds accompagnés de la sauce au nuoc-mâm pour fritures.

CONSEIL

Vous trouverez souvent de la ciboulette dans les listes d'ingrédients de cet ouvrage. Toutefois, c'est plutôt la ciboule qui est avant tout utilisée dans la cuisine vietnamienne. Il s'agit d'une variété plus puissante que la ciboulette, également beaucoup employée dans la cuisine antillaise. Bien qu'elle soit moins fréquente que la ciboulette sur les étals et dans les supermarchés en France, vous pouvez l'utiliser en remplacement de la ciboulette dans toutes les recettes de ce livre.



