

# Guoi Cuon et sauce piquante aux cacahuètes grillées (Vietnam)

*(Pour 10 guoi cuon)*

10		feuilles de riz (12cm de diamètre)
1	petit	concombre
5	tiges	basilic thaï
5	tiges	menthe
50	g	vermicelles de riz
30		crevettes décortiquées
1	petite	laitue

## Pour la sauce

2	jus	citron vert
6	c. à s.	nuoc mam
2	c. à s.	sucré en poudre
6	c. à s.	eau
2	c. à c.	sambal oelek
1	gousse	ail écrasée
1		petite poignée de cacahuètes grillées et salées

Cuire les vermicelles de riz dans l'eau bouillante selon les indications du paquet (généralement quelques minutes suffisent) puis les égoutter et les passer sous l'eau froide. Donner quelques coups de ciseaux pour pouvoir les séparer plus facilement. Cuire les crevettes sans matière grasse jusqu'à qu'elles se recourbent et aient une jolie couleur rosée (vous pouvez aussi prendre des crevettes déjà cuites). Effeuillez les tiges de basilic et de menthe. Couper le concombre en petites lamelles (Garder la peau, c'est plein de bonnes choses et ca apporte du croquant). Laver la laitue et couper des bandes épaisses en enlevant la nervure centrale et les parties dures.

Réunir tous les ingrédients de la sauce dans un bol, concasser les cacahuètes au pilon et réserver.

Pour le montage des rouleaux de printemps, préparer un saladier d'eau chaude dans lequel vous allez réhydrater une dizaine de secondes les feuilles de riz. Poser les ensuite bien à plat sur un torchon propre et humide. Surtout ne pas ré-hydrater plusieurs feuilles de riz à la fois...le temps de faire votre premier rouleau, elles se seront complètement recroquevillées sur elles-même. On procède toujours feuille après feuille. A environ deux centimètres du bord, en haut de la feuille, empiler quelques lanières de laitue, un peu de vermicelles, 4 ou 5 lamelles de concombre, deux feuilles de menthe et deux feuilles de basilic thaï. Poser les crevettes par trois en-dessous du tas. Rabattre le haut de la feuille au centre ainsi que les bords, de manière à faire un rectangle et rouler la farce jusqu'au bout de la feuille en maintenant bien le tout bien serré.

Les rouleaux peuvent se confectionner à l'avance et tenir quelques heures au réfrigérateur, mais plus ils sont frais, meilleurs ils sont ! Vous pouvez les présenter tels quels ou les couper en trois. Sous ce format, ils peuvent aussi faire office d'apéro, plus facile à déguster en petites bouchées.