

## Rouleaux de printemps

pour env. 20 pièces

env. 20 **feuilles à rouleaux de printemps surgelées** (125 mm × 125 mm), dégelées à farcir

### Farce

100 g **de blancs de poulet**

couper en lanières d'env. 3 mm de large ou faire émincer 2× par le boucher

**huile** pour sauter en remuant

bien chauffer dans un wok ou une grande poêle à frire, sauter la viande en remuant, réserver

1 **oignon primeur**, avec les fanes, finement haché

2 **gousses d'ail**, hachées

ajouter, sauter un instant en remuant

1 petit **poireau**, en fines lanières d'env. 5 cm de long

2 **carottes**, en fines lanières

150 g **de céleri**, en fines lanières

150 g **de germes de soja**

150 g **de chou frisé** ou de chou, en fines lanières

ajouter le tout avec la viande, sauter encore env. 2 min en remuant

½ c. à café **de sel**

un peu **de poivre du moulin**

1 c. à café **de sambal oelek**

1 c. à soupe **de sauce de soja foncée (dark)** assaisonner, laisser refroidir dans une terrine

1 **œuf**, battu, ou de l'eau

pour badigeonner

**Farcir:** voir illustrations 1 à 3, en bas.

**huile** pour frire

dorer les rouleaux env. 2 min dans l'huile à 180 °C, égoutter sur du papier absorbant

### Sauce

1 c. à café **de sucre**

1 c. à café **de sambal oelek**

2 c. à soupe **de concentré de tomate**

bien mélanger

**Comment déguster:** tremper dans la sauce et manger à la main.

**Variante:** remplacer les feuilles à rouleaux de printemps par de la pâte à strudel surgelée et le sambal oelek par de la sauce de piments.



Poser env. 1 c. à soupe de farce au centre de chaque feuille.



Rabattre les deux coins opposés horizontaux, puis celui du bas.



Badigeonner le dernier coin avec l'œuf battu ou avec de l'eau, enrouler par le bas, presser légèrement.