

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## ROULEAUX DE PRINTEMPS FRITS



- 1 oignon moyen haché finement**
- 2 tasses de chou haché**
- 1 tasse de carottes râpées**
- 1 livre (454 gr) de porc haché (le plus finement possible ou passé au robot)**
- 2 à 3 gousses d'ail hachées finement**
- 1 c. à thé de graines de céleri**  
**(ou branches de céleri hachées finement)**
- 1 tasse de pommes de terre râpées**
- 2 c. à thé de poudre de cari**
- 4 c. à table de vinaigre de riz**
- 1 tasse de bouillon de poulet**
- Pâtes à rouleaux du marché**

Faire brunir le porc à feu moyen élevé. Ajouter tous les légumes, les épices et le vinaigre.

Verser ensuite le bouillon de poulet et laisser réduire 15 à 20 minutes ou plus en remuant régulièrement de façon à éliminer tous le liquide.

Pour l'assemblage des rouleaux, prendre environ 2 c. à table de préparation du mélange et replier de façon à former un rouleau. Vous pourrez aussi ajouter à ce moment une branche de coriandre fraîche, germes de soya, vermicelle de riz ou ce qui vous inspire.

Faire frire dans l'huile de Canola à 375°F environ 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à coloration désirée.

## **Pour la sauce,**

Mélanger tous les ingrédients suivants :

**1 tasse d'eau bouillante**

**2 c. à table de sucre**

**2 c. à table de sauce poisson**

**2 c. à table de vinaigre de riz**

**1 c. à table de vinaigre blanc**

**1 c. table d'oignons verts hachés finement**

**1 pincée de piments broyés (facultatif)**

Une fois que vous aurez essayé cette recette, vous allez la faire avec ce qui vous tombera sous la main. Les rouleaux peuvent être réchauffés ensuite à 350 environ 10 minutes en le retournent une fois.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)