



Rouleaux de printemps et ses deux sauces



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour la marinade

1 cuillerée à thé d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de sauce soja
1/2 citron vert (jus)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Pour la farce

250 grammes de steak de bœuf minute (coupé en fines tranches)
feuilles de riz
pousses de bambou
1 jeune oignon (émincé)
1/2 carotte (en julienne)
2 radis (coupés en fines tranches)
gingembre (pour sushis)
1 piment (émincé)
coriandre (finement hachée)
de menthe fraîche (finement hachée)
sauce au piment doux
sriracha (mayo)

Méthode de préparation

- 1.** Réalisez la marinade : mélangez l'huile de sésame avec la sauce soja, le jus de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez.



- 2.** Faites-y mariner les lanières de viande.
- 3.** Plongez brièvement une feuille de riz dans de l'eau tiède.
- 4.** Disposez-y le steak mariné.
- 5.** Garnissez de légumes émincés.
- 6.** Ajoutez ensuite du gingembre mariné, du piment, de la coriandre et de la menthe.
- 7.** Pliez la feuille pour former un rouleau, puis réservez au réfrigérateur.
- 8.** Versez la sauce au piment doux et la mayo sriracha dans de petits récipients pour accompagner les rouleaux de printemps.