Bacon de dinde, rouleaux de printemps thaïlandais et sauce aigre-douce

25 minutes

10 personnes



Ingredients

- 500 g de bacon de dinde
- 10 feuilles de riz
- ½ concombre
- ½ poivron rouge
- 10 feuilles de basilic
- ½ laitue
- 1 piment chili
- Sauce aigre-douce
- 1 dl d'eau
- 100 g de sucre
- 1 morceau de citronnelle
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 5 cl de ketchup
- 1 cuillère à café de sambal oelek

Preparation

Lavez les légumes : retirez les grains du concombre et du poivron et coupez-les en bâtonnets.
Détachez les feuilles de basilic. Lavez la salade et coupez-la en lamelles.
Coupez le piment en deux, retirez-en les grains et coupez en fines lamelles.

Coupez le bacon de dinde en lamelles de la même longueur que les légumes.

Plongez brièvement les feuilles de riz dans de l'eau froide. Ouvrez une feuille de riz et déposez-y les légumes, une feuille de basilic et la dinde.
Repliez en commençant par le bas sur les légumes et ensuite les côtés et roulez vers le haut. Maintenez ensuite la feuille humide entre 2 essuies humides.

Sauce aigre-douce : portez l'eau, le sucre et la citronnelle à ébullition. Laissez mijoter 5 min. et déglacez avec du vinaigre de vin blanc, du ketchup et du sambal oelek. Retirez la citronnelle et laissez refroidir.

Servez.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be