

# ROULEAUX DE PRINTEMPS VIETNAMIENS AU CRABE, AU CONCOMBRE ET À LA MANGUE

8 rouleaux • 4 portions

8 feuilles de riz pour rouleaux de printemps	225 g (8 oz) de crabe en conserve, bien égoutté
Grand bol d'eau tiède	
250 ml (1 tasse) de vermicelles de riz, cuits et égouttés	60 ml (4 c. à soupe) de feuilles de coriandre fraîches
2 concombres libanais, en fines lanières	60 ml (4 c. à soupe) de feuilles de menthe fraîches
1 grosse carotte, râpée finement	125 ml (1/2 tasse) de sauce à rouleaux de printemps
1 mangue, en fines lanières	

- Tremper 1 feuille de riz à la fois dans l'eau tiède pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle s'assouplisse. • Ne pas tremper trop longtemps, sinon elle se déchirera.
- Étaler la feuille sur une surface de travail recouverte de pellicule de plastique.
- Répartir un peu de vermicelles de riz sur la partie inférieure en laissant une bordure dans le bas et aux extrémités. • Ajouter des lanières de concombre, un peu de carotte râpée, de la mangue, puis le crabe. • Terminer avec les feuilles de coriandre et de menthe.
- En vous aidant de la pellicule de plastique et en commençant par le bas, rouler bien serré tout en repliant les extrémités de la feuille de riz sur la garniture. • Répéter l'opération pour les rouleaux restants. • Servir avec la sauce à trempette pour rouleaux de printemps (disponible en épicerie).

## EXPLICATION DE L'ACCORD

### La Vieille Ferme

Vin blanc • Code SAQ : 298505 • 14,95 \$

Pour accompagner ce vin d'une jolie couleur paille tout en finesse, il fallait la délicatesse du crabe. La mangue répond bien à son acidité et à son fruité, les fines herbes fraîches apportent de délicieuses notes anisées, tandis que le croquant des crudités et la légère saveur terreuse du concombre complètent l'accord en appuyant la subtile minéralité de ce blanc, à servir autour de 10° C.

