



### Ingrédients (pour 3 à 4 personnes):

- 1 paquet de feuilles de riz.
- 500 g de germes de soja.
- 2 carottes.
- 1 concombre.
- 1 bouquet de menthe.
- 1 bouquet de coriandre.
- 1 salade verte.
- 1 paquet de vermicelles de riz.
- 25 à 30 grosses crevettes.
- 250 g d'échine de porc (ou de blanc de poulet).
- Sauce soja.
- Sauce Nuoc-mâm.

1°) Commencer par **cuire les crevettes** à l'eau bouillante durant 3 minutes.

Les décortiquer et enlever la veine centrale.  
**Couper les crevettes** en deux dans le sens de la longueur.

2°) **Cuire les vermicelles de riz** à l'eau bouillante 2 minutes (ou laisser tremper 5 minutes dans de l'eau très chaude).

3°) **Emincer le porc** (ou le blanc de poulet) et **le faire cuire** dans un peu d'huile de sésame.

Ajouter un peu de sucre en poudre et une larme de sauce soja et de sauce nuoc-mâm. Vous pouvez également rajouter un peu de mélange « 5 épices » pour rajouter de la saveur.

4°) **Laver et éplucher** les carottes et le concombre. **Râper** (ou couper en julienne selon votre préférence) les carottes. **Couper en julienne** les concombres en ayant pris soin d'ôter avec une cuillère la partie centrale contenant les graines.

5°) **Tremper les feuilles de riz** dans un grand récipient d'eau tiède. Attention, bien qu'en apparence identiques, certaines feuilles de riz vont ramollir plus vite que d'autres.

6°) **Au centre de chaque feuille:** placer quelques morceaux de feuilles de salade, des germes de soja, un peu de carottes, un peu de concombres, des feuilles de menthe et de la coriandre, trois morceaux de crevette (face extérieure vers le bas) et quelques morceaux de porc (ou de blanc de poulet).

7°) **Presser** légèrement la farce puis commencer à **rouler vers le haut**. Maintenir la pression sur la farce tout au long de l'opération tout en rentrant les bords au fur et à mesure.

8°) **Servir frais** le jour même avec la sauce soja et la sauce nuoc-mâm en accompagnement.