
Rouleaux de printemps

Tondeuses
Numéro 3, 2007

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1016ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)
Éditions Biscuit Chinois

ISSN
1718-9578 (imprimé)
1920-7840 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce document

(2007). Rouleaux de printemps. *Biscuit Chinois*, (3), 5–6.



Rouleaux de printemps

Dans le premier numéro, nous vous avons proposé une recette de biscuits chinois. À la suite de nombreuses plaintes quant à la faisabilité de ladite recette, nous vous avons offert dans le deuxième le « blanchisseur chinois », cocktail très original. Ayant reçu quantité de mises en demeure des familles de lecteurs morts d'asphyxie après avoir ingéré des bandelettes que nous suggérons d'insérer dans les glaçons de la boisson, nous vous invitons maintenant, afin de nous racheter, à concocter de délicieux rouleaux de printemps aux pissenlits.

Ingédients :

- feuilles de riz
- crevettes
- carottes
- feuilles de menthe
- feuilles de laitue
- gerbe de pissenlits
- échalottes
- vermicelles de riz cuits
- bandelettes détachables (au bas des pages)



Sauce :

- sauce soja
- piment fort
- jus de citron
- beurre d'arachide
- poudre d'ail

prise 48



prise 179



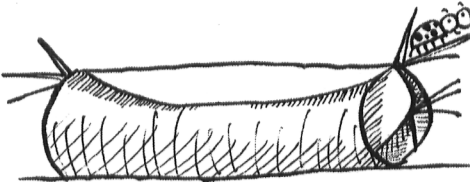
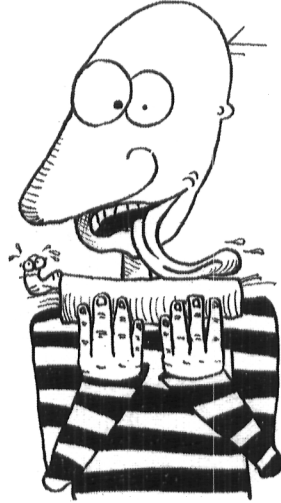
1) Épluchez les carottes et coupez-les en fines lanières. Émincez l'échalotte et la menthe.

2) Faites chauffer de l'eau et réhydratez la feuille de riz. Déposez-la sur un linge humide.

3) Placez-y une feuille de laitue, puis garnissez de vermicelles, crevettes, carottes, échalottes et menthe. Déposez un aphorisme (ou une poignée) là-dedans, idéalement au milieu afin qu'il soit bien camouflé...

4) Roulez une feuille de riz en prenant soin d'en rabattre les côtés pour y enfermer la garniture.

5) Mélangez les ingrédients de la sauce dans des proportions propres à vos goûts.



Servez tout ça à vos convives, en les prévenant de la présence des aphorismes (la texture du papier, des fois, avec la feuille de riz...). Lorsque, ébahis, ils vous féliciteront pour votre créativité, vous pourrez vous accaparer tout le crédit de la recette (mais essayez de ploguer la revue au cours de la soirée, ça nous rendra service).

Bon appétit !

