



RECETTE DU NOUVEL AN CHINOIS

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POISSON

Ingrédients pour 20 rouleaux de printemps :

- 20 feuilles de pâte pour rouleaux de printemps
- 1 œuf battu
- huile pour friture

Farce :

- 500 g de filet de poisson blanc
- 2 échalotes
- 1 c. à s. d'huile végétale
- 1 c. à c. de vin de riz ou de vin blanc
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- ½ c. à c. de gingembre frais finement haché
- 1 pincée de sel

Dans la cuisine chinoise, les rouleaux de printemps sont incontournables. Ils se préparent avec une pâte plus fine et plus craquante que celle du 'egg roll' tandis que les ingrédients de la farce sont plus variés. La viande ou le poisson peut ainsi remplacer la garniture de chou. Bien souvent, les Chinois dégustent plusieurs types de dim sum, nous conseillons de compléter cette recette avec une salade de crevettes et des moules à la vapeur, pour alterner les textures craquantes et fondantes.

Préparation:

1. Trancher les filets de poisson en 40 lanières et hacher les échalotes.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients pour la farce.
3. Déposer une feuille de pâte sur le plan de travail ; déposer deux lanières de poisson assaisonné et un peu d'échalotes sur un côté de la feuille.
4. Plier légèrement la feuille le poisson et rouler jusqu'au centre de la feuille ; plier les deux extrémités vers l'intérieur.
5. Badigeonner les bords de la feuille avec l'œuf battu ; continuer à rouler et déposer dans une assiette, l'ouverture en dessous pour que le rouleau demeure bien scellé.
6. Répéter les différentes étapes pour toutes les autres feuilles.
7. Chauffer l'huile de friture à 180 °C ; placer quelques rouleaux dans l'huile et faire frire pendant environ deux minutes ; retourner avec des baguettes et faire frire de l'autre côté pendant encore deux minutes ou jusqu'à ce que les rouleaux soient légèrement dorés.
8. Déposer les rouleaux sur un papier essuie-tout, puis sur une assiette. Conserver au chaud pendant que la cuisson des autres rouleaux.
9. Servir chaud avec la sauce de votre choix.

