



Recette «**Bo Bia**» ou Rouleaux de printemps

Ingrédients : Pour environ 8 à 10 personnes

- 1- Feuilles de rouleaux de printemps ou galettes de riz
- 2- Saucisses chinoises de porc
- 3- Œufs
- 4- Carottes
- 5- Radis blanc ou Navets
- 6- Salade
- 7- Herbes aromatiques : coriandre, basilic thai
- 8- Sauce Hoi sin, Ails frits

Quantités (Proportions approximatives)

- 1 paquet
- 1 paquet
- 3 oeufs
- 500 gr
- 500 gr
- 1
- Bottes

1/ Préparation des ingrédients :

Laver et couper les légumes et les ingrédients

<p>Radis Blancs ou Navets en bâtonnets</p> 	<p>Carottes en bâtonnets</p> 	<p>Préparer une fine omelette et la couper en lanières</p> 	<p>Blanchir les saucisses à l'eau bouillante, puis couper en rondelles fines</p> 
<p>Salade en feuilles</p> 	<p>Coriandre</p> 	<p>Basilic thai</p> 	<p>Cacahuètes, à piler</p> 

Dans un wok faire cuire séparément les légumes :

<p>Les carottes</p> 	<p>Puis le radis blanc</p> 
---	--

2/Préparer les rouleaux :

-Utiliser un torchon mouillé et essoré pour rouler :

Etaler une feuille (déglée) et y déposer :

- Feuille de salade
- Coriandre et basilic
- Carottes et radis blanc cuits
- Rondelles de saucisse
- Lanières d'omelette
- Cacahuètes pilées
- Une touche de Hoi Sin

Si vous préférez une galette de riz, la tremper dans l'eau tiède comme pour préparer nems



Dans un coin, puis rabattre les bords et rouler



Vue d'un rouleau tranché :



Assaisonner avec la sauce de votre choix et

Bonne dégustation

INGREDIENTS :

<p>Tyj Spring roll Pastry</p>  <p>A dégeler</p>	<p>ou Galettes de riz</p> 	<p>Saucisses de porc Lap Luong Mei Kuei Lu</p> 	<p>Peanuts in chili Laoganma</p> 	<p>Sauce de haricots noirs Hoi sin sauce</p> 	<p>Ails frits</p> 
---	---	--	--	--	---

Et les beaux desserts apportés par les participants :



