

# Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant

Les rouleaux de printemps sont des entrées très fraîches dont j'ai eu envie de revisiter la garniture qui est souvent peu plate en goût : vermicelles de riz, salade, carottes crues, crevettes non assaisonnées. C'est généralement la sauce qui relève le tout.

Je vous propose une garniture totalement différente, originale, plus relevée, acidulée et tout aussi croquante qui va ravir vos petites papilles gourmandes. Vous pouvez servir ces rouleaux de printemps en entrée mais ils feront un apéritif très sympathique!



Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant

# Ingrédients pour environ 15 rouleaux

- des feuilles de riz pour rouleaux de printemps d'environ 20 cm de diamètre
- deux cuillerées à soupe de mayonnaise maison
- une cuillerée à café de curry
- une pomme granny smith
- un céleri rave: vous n'utiliserez pas tout le céleri mais juste quelques tranches (100 g). Vous pouvez cuire le restant dans un peu de lait et mixer le céleri avec une noix de beurre (sans le lait) pour obtenir une délicieuse purée...
- 150 g de chair de crabe
- de la menthe fraîche

Pour la sauce

- un centimètre de racine de gingembre fraîche
- 15 cl de sauce soja sucrée
- une cuillerée à soupe de vinaigre de riz

## Préparation

- Ajoutez une cuillerée à café de curry à la mayonnaise. Réservez au frais.



Ajoutez une cuillerée à café de curry à la mayonnaise

- Ciselez les feuilles de menthe (environ une belle cuillerée à soupe) et gardez une vingtaine de petites feuilles entières pour le “roulage” des rouleaux de printemps.



Ciselez la menthe

- Détaillez le crabe en petit morceaux. Réservez quelques morceaux entiers également pour le “roulage” des rouleaux de printemps.



Détaillez le crabe en petit morceaux

- Ôtez la peau du céleri rave.



ôtez la peau du céleri rave

- Coupez le céleri en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.



Coupez le céleri en tranches

- Puis détaillez les tranches en bâtonnets puis en petite brunoise.



Puis détaillez les tranches en bâtonnets puis en petite brunoise

- Plongez la brunoise de céleri deux minutes dans de l'eau bouillante puis égouttez-la.



Blanchissez la brunoise de céleri

- Coupez la pommes en fines tranches comme pour le céleri.



Coupez la pomme en fines tranches

- Détaillez les tranches de pomme en julienne (fins bâtonnets) puis en brunoise comme le céleri.



Détaillez les tranches de pomme en julienne



Détaillez la julienne de pomme en fine brunoise

- Mélangez le céleri, la pomme, les miettes de crabe avec la mayonnaise. Ajoutez les feuilles de menthe ciselées. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mélangez le céleri, la pomme, les miettes de crabe avec la mayonnaise



Ajoutez les feuilles de menthe ciselées

Maintenant on farcit les feuilles de riz.

- Trempez les feuilles de riz pendant une minute dans de l'eau tiède. Procédez feuille par feuille.



Trempez les feuilles de riz pendant une minute dans de l'eau tiède

- Déposez la feuille de riz sur un chiffon propre puis placez une cuillerée à soupe de garniture sur la feuille et commencez à la rouler bien serrée.



Déposez la feuille de riz sur un chiffon propre

- Rabattez les côtés de la feuille de riz sur le rouleau.



Rabattez les côtés sur le rouleau

- Puis déposez un petit morceau de crabe et une ou deux feuilles de menthe sur le dessus du rouleau.



Puis déposez un petit morceau de crabe et une ou

deux feuilles de menthe sur  
le dessus du rouleau

- Finissez de rouler le rouleau bien serré. Réservez au fur et à mesure dans un plat.



Finissez de rouler le  
rouleau bien serré

On finit avec la sauce

- Râpez un centimètre de la racine de gingembre.



Râpez le gingembre

- Versez le soja sucré, le gingembre râpé et le vinaigre de riz dans une petite casserole. Faites réduire la sauce d'un 1/4.



Faites réduire la sauce d'un  
1/4

- Versez la sauce dans des petits ramequins individuels et servez avec les rouleaux de printemps.



Versez la sauce dans des  
petits ramequins individuels  
et servez avec les rouleaux  
de printemps

Et voilà une belle entrée fraîche et élégante!



Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant



Rouleaux de printemps acidulés au crabe et céleri croquant