Rouleaux de printemps et ses deux sauces

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la marinade

1 cuillerée à thé d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de sauce soja
1⁄2 citron vert (jus)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

Pour la farce

250 grammes de steak de bœuf minute (coupé en fines tranches)
feuilles de riz
pousses de bambou
1 jeune oignon (émincé)
1⁄2 carotte (en julienne)
2 radis (coupés en fines tranches)
gingembre (pour sushis)
1 piment (émincé)
coriandre (finement hachée)
de menthe fraîche (finement hachée)
sauce au piment doux
sriracha (mayo)

Méthode de préparation

1. **Réalisez la marinade : mélangez l’huile de sésame avec la sauce soja, le jus de citron et l’huile d’olive. Salez et poivrez.**

2. **Faites-y mariner les lanières de viande.**
3. **Plongez brièvement une feuille de riz dans de l’eau tiède.**
4. **Disposez-y le steak mariné.**
5. **Garnissez de légumes émincés.**
6. **Ajoutez ensuite du gingembre mariné, du piment, de la coriandre et de la menthe.**
7. **Pliez la feuille pour former un rouleau, puis réservez au réfrigérateur.**
8. **Versez la sauce au piment doux et la mayo sriracha dans de petits récipients pour accompagner les rouleaux de printemps.**