



Temps de préparation : 20 MIN

Temps de cuisson : 15 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- *500 g (1 lb) de filet de porc*
- *15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale*
- *250 ml (1 tasse) de sauce à l'ail médium pour côtes levées VH[®]*
- *10 feuilles de riz (ou plus au besoin)*
- *10 feuilles de laitue, une variété de laitue tendre comme de la laitue rouge ou verte, de la laitue Bibb ou Boston*
- *125 g (4½ oz) de vermicelles de riz minces (moitié d'un paquet), trempées dans l'eau et égouttées*

Garnitures :

- *50 ml (1/4 tasse) de chacun des ingrédients suivants : menthe fraîche, oignons verts, noix de cajou ou arachides, finement hachés*
- *250 ml (1 tasse) de concombre en juliennes (et lanières de poivron rouge, de carotte ou de mangue)*

Étapes :

1. *Trancher le filet de porc en deux, sur le sens de la longueur, et couper les deux moitiés en fines lanières. Dans un grand poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire cuire le porc*

jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 10 minutes. Ajouter 125 ml (1/2 tasse) de sauce à l'ail médium pour côtes levées VH®. Cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit laquée par la sauce; réserver.

- 2. Dans un grand bol rempli d'eau chaude, placer une feuille de riz afin qu'elle ramollisse, environ 1 minute. Retirer délicatement la feuille et la déposer sur une surface de travail. Sur le tiers inférieur de la feuille, déposer un morceau de laitue et garnir d'une petite quantité de nouilles (environ 30 ml/2 c. à soupe). Ajouter les garnitures sur les nouilles en prenant soin de ne pas trop remplir le roulé, sans quoi la feuille de riz se déchirera.*
- 3. Plier le bas de la feuille sur les garnitures et commencer à rouler pour former un cylindre. Plier les côtés et continuer à rouler pour refermer. Une fois que tous les roulés sont terminés, couper en deux. Comme trempette, servir avec le reste de sauce à l'ail médium pour côtes levées VH® (125 ml/1/2 tasse).*

Conseil : Pour simplifier la préparation des roulés, préparez tous les ingrédients à l'avance. Également, après avoir éutté les nouilles, mélangez-les à 5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale afin d'éviter qu'elles ne collent ensemble.