

Sauce des rouleaux de printemps

Et pour accompagner les [rouleaux de printemps](#) je vous propose une sauce rouleau de printemps tout ce qu'il y a de plus simple, elle est délicieuse et assez originale. Vous m'en direz des nouvelles !

La recette classique de la sauce des rouleaux de printemps et des nems est à base de nuoc mam qui est une préparation à base de poisson fermenté dans une saumure, donc pas forcément compatible avec une alimentation végétalienne si c'est le régime que vous suivez. Le poisson est mis à fermenter dans des futs pendant 1 année.

De plus si vous l'achetez en préparation toute faite, vérifiez bien la composition, histoire de ne pas y retrouver du gluten. Comme les fabricants sont de plus en plus vigilants sur les problèmes de gluten, vous en trouvez aussi des versions sans gluten. A vous de voir. La recette traditionnelle est composée donc de nuoc mam, vinaigre de riz, eau et sucre.

Donc je vous propose une sauce qui n'a rien à voir avec la sauce traditionnelle des rouleaux de printemps, mais vous verrez qu'elle est délicieuse tout de même.

Dans cette recette il y a de la purée d'arachide, si vous êtes allergiques aux arachides, n'hésitez pas à utiliser une autre purée d'oléagineux comme la purée de noix de cajou ou la purée d'amande.

Recette de la sauce des rouleaux de printemps

- régime sans gluten
- Régime sans lactose
- Régime végétarien

Accompagnement

Pour 1 pain sans gluten

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 1 cuil. à soupe de purée d'arachide
- 1 cuil. à soupe de tamari
- 1 cuil. à soupe de sirop d'érable
- eau

1. Mettez la purée d'arachide dans un récipient, ajoutez le tamari et mélangez.
2. Ajoutez le sirop d'agave et mélangez.
3. Ensuite ajoutez de l'eau pour rendre la sauce pour liquide et à votre convenance.

4. Servez avec les [rouleaux de printemps](#)

Le conseil de Karen

Vous pouvez retrouver cette recette en fin de vidéo dans l'article sur [comment faire des rouleaux de printemps](#)