

« Nems aux petits légumes »



Préparation : 40 mm - Cuisson : 20 mm - Difficulté : facile

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 6 à 8 feuilles de riz
- 180 g de chou chinois (ou courgettes)
- 100 g de carottes
- 90 g de pousses de soja
- 50 g de vermicelles de riz
- 2 champignons noirs
- Sauce soja
- 200 ml d'eau
- 4 c. à s. de sucre roux
- Jus d'1 citron
- 2 gousses d'ail écrasées

Préparation :

1. Mettez à l'avance les champignons noirs dans l'eau si ces derniers sont déshydratés.
2. Réalisez une sauce « nuoc nam » maison et rapide. Mélangez 200 ml d'eau, 4 c. à s. de sucre roux, le jus d'un citron (à défaut utiliser du vinaigre de cidre selon le goût) et 2 gousses d'ails écrasées, voir hachées menues. Mélangez jusqu'à ce que le sucre fonde entièrement et réservez au frigo.
3. Faites cuire les vermicelles dans l'eau bouillantes pendant 10 mm (ou instructions du paquet en fonction de la marque).
4. Egouttez-les et coupez-les en morceau d'environ 4 cm.
5. Emincez les champignons noirs une fois réhydratés, les carottes en fines lamelles ou petits cubes et le chou chinois.
6. Faites revenir le tout dans une sauteuse avec un peu de sauce soja et de nuoc nam.
7. Ajoutez les vermicelles. Quand le mélange commence à s'attendrir, sortez du feu.
8. Dans une assiette creuse, versez un peu d'eau et réhydratez légèrement les feuilles de riz, une à une.
9. Lorsqu'elles sont souples, garnissez le centre de cuillerées de farce.
10. Enroulez le premier pan de feuille autour de la farce.
11. Rabattez les côtés et finissez d'enrouler le second pan de la feuille. La technique consiste à bien serrer la feuille autour de la farce mais pas trop pour éviter que le nem éclate à la cuisson.
12. Plongez les nems dans la friture durant 5 min. N'hésitez pas à faire plusieurs bains. Le premier quand le nem roussi légèrement, sortez-le et attendez quelques instants qu'il refroidisse, puis démarrer la seconde cuisson. Cela évitera un apport de gras trop important.

> A retrouver sur notre boutique, notre Kit Déco Nouvel An Chinois et accessoires.

<https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/nouvel-an-chinois/>

