

Nems

4 pers | 30 mn

Les **ingrédients**

- 50 g de vermicelles de riz
- 20 feuilles de riz
- 1 carotte
- 400 g de porc haché ou 2 blanc de poulet
- 1 oignon blanc
- 6 champignons noirs
- 100 g de germes de soja
- 3 œufs
- 2 gousses d'ail
- Sauce nuoc mam
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

La **recette**

Etape 1

Cuire les vermicelles et les champignons noirs dans un bol rempli d'eau chaude pendant 15 min. Les essorer et les couper à l'aide de ciseaux de cuisine.

Etape 2

Éplucher les carottes et les râper. Hacher l'ail. Éplucher l'oignon et le hacher. Couper les pousses de soja en 2.

Etape 3

Faire cuire la viande choisie puis la couper en fines lamelles.

Etape 4

Mélanger les champignons, les germes de soja et les vermicelles avec les herbes aromatiques, les légumes et la viande. Ajouter la sauce nuoc mam, le sel et le poivre puis bien mélanger.

Etape 5

Humidifier un linge propre et y déposer une galette de riz. Recouvrir pendant quelques minutes pour la ramollir.

Etape 6

Poser ensuite une cuillerée de farce au centre et l'emprisonner en rabattant les bords de la galette. Continuer à rouler pour fermer le rouleau. Humidifier le bout et le coller.

Etape 7

Plonger les rouleaux dans une casserole ou un wok d'huile chaude et les frire jusqu'à ce qu'ils dorent. Egoutter et déguster.