

Nems aux crevettes



4 personnes



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

250 gr de crevettes	25 galettes de riz en quart
50 gr de chair de crabe	1 l d'huile de friture
50 gr de vermicelles de soja	1 c à s de sauce nuac-man
50 gr de germes de soja	1 citron vert, 1 g d'ail
25 gr de champignons noirs	sucré, feuilles de laitue
1 oignon blanc	feuilles de menthe

MATERIEL NECESSAIRE

1 friteuse

PREPARATION ET REALISATION

1- Tremper les champignons noirs 15 min dans de l'eau tiède, puis les essorer et les hacher. Faire tremper également les vermicelles dans de l'eau tiède 10 min. Eplucher et émincer l'oignon.

2- Décortiquer les crevettes et les hacher, puis les mélanger à la chair de crabe, aux oignons, aux champignons, aux germes de soja et aux vermicelles coupés grossièrement.

3- Faire tremper dans de l'eau tiède les feuilles de riz une à une et les égoutter sur un torchon au fur et à mesure de la confection. Mettre une cuillère de farce sur la partie la plus large puis replier les pointes et rouler les nems. Répéter l'opération. Cuire les nems à 180° 5 min dans l'huile.

CONSEILS ET ASTUCES

Pour la sauce mélanger 1 c à s de sauce nuac-man, 2 c à s de jus de citron, 2 c à s de sucre, 5 c à s d'eau, ½ d'ail hacher. Rouler les nems dans une feuille de salade avec une feuille de menthe.

Alice Délice

