

Nems aux crevettes, sauce menthe



20 nems



Asiatique



Plat annuel



Économique



20 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

10 gr de champignons noirs	1 botte de menthe
1 oignon, 1 gousse d'ail	sucré huile
1 carotte, 1 oeuf	3 cl de vinaigre d'alcool blanc
200 gr de côte de porc cuite	6 c à s de sauce soja
20 quarts de galettes de riz	10 feuilles de salade

MATERIEL NECESSAIRE

1 râpe 1 sauteuse 1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Faire tremper les champignons 30 min dans l'eau chaude.
- 2- Eplucher l'oignon et le ciseler. Ecraser l'ail. Eplucher et râper la carotte. Hacher finement le porc. Egoutter et hacher les champignons.
- 3- Mélanger tous les ingrédients hachés puis ajouter l'œuf et assaisonner.
- 4- Pour la sauce, équeuter la menthe et la hacher puis la mélanger avec la sauce soja, 1 cuillère à soupe et demi de sucre, le vinaigre et 1 c à s d'eau.
- 5- Faire tremper les galettes de riz dans de l'eau tiède puis déposer à la base de chaque 1 c à s de farce, replier les côtés et rouler.
- 6- Faire frire les nems 4 min dans une sauteuse avec de l'huile.

CONSEILS ET ASTUCES

Rouler un nem dans une feuille de salade puis tremper dans la sauce et déguster.

Alice Délice

