



INGRÉDIENTS

- 1 carotte
- 6 champignons chinois parfumés shiitake (pas des champignons noirs)
- 1 poignée de vermicelles de riz (cheveux d'ange)
- 2 gousses d'ails
- 4 c.à.s de nuoc-mâm
- poivre
- 250 g de poulet haché
- 1 oignon blanc
- 1 poignée de germes de soja
- 3 œufs
- Feuilles de riz
-

PRÉPARATION

- 01** Faites tremper les vermicelles dans de l'eau froide pendant 10 min.
Mixez le poulet, l'oignon, la carotte, les champignons, les vermicelles, les germes de soja et les œufs. Rajoutez un peu de poivre et le nuoc-mâm pour l'assaisonnement.
- 02** Pour rouler les nems : Trempez une galette de riz dans l'eau et étalez-la sur un chiffon en coton. Laissez ramollir pendant 30 secondes. (si elle n'est pas assez molle, vous pouvez l'humidifier de quelques gouttes d'eau supplémentaires).
Déposez une cuillère à soupe de farce sur un bord et roulez la galette.
- 03** Secret de grand-mère : il ne faut pas trop serrer le nem sinon il éclate lors de la cuisson.
- 04** Gardez les nems, bien séparés les uns des autres, sur le chiffon car ils sont très collants à ce stade !

À servir chaud !

