

Nems légumes crevettes

La farce des nems

Dans un wok, faire revenir à l'huile d'olive deux oignons puis quelques légumes de saison hachés menu (en hiver : carotte, fenouil, panais,...),

Ajouter du bouillon maison puis du gingembre frais, des graines de sésame, de la sauce soja, du sel en morceau et du poivre noir et de la Jamaïque concassé, laisser cuire à feu doux 15 mn,

Ajouter des petits pois, des crevettes décortiquées et des filaments de saumon sauvage, bien mélanger et laisser à feu doux.

La préparation des nems

Etaler une feuille de brick, mettre quelques cuillerées de la farce sur un bord et rouler très délicatement le nem jusqu'au bout. Rentrer délicatement les extrémités vers l'intérieur du nem pour le fermer.

Faire de même avec les 8 feuilles de brick.

La cuisson des nems

Dans une poêle plate (important) mettre ½ cm d'huile de colza.

Faire frire 4 nems jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés puis les retourner jusqu'à ce que l'autre face soit dorée et enfin les déposer sur du sopalin pour éponger l'huile en surplus.

Faire de même avec les 4 autres.

Déposer dans un joli plat et déguster avec une salade verte ou une salade des champs.