

Nems légumes crevettes poulet



La farce des nems

Dans un wok, faire revenir à l'huile d'olive un oignon, de l'ail puis quelques légumes de saison hachés menu (aujourd'hui : fenouil, poivron, champignons, tomate,...),

Ajouter du bouillon maison puis du gingembre frais, des feuilles de citronnier, du tabasco, du sel en morceau et du poivre noir concassé, laisser cuire à feu doux 15 mn,

Ajouter des crevettes décortiquées et des filaments de poulet cuit, bien mélanger et laisser à feu doux 5 mn.

La préparation des nems

Tremper une feuille de riz dans le l'eau tiède puis la déposer sur un chiffon,

La poser immédiatement sur le plan de travail et mettre de la farce ci-dessus au 1/3 bas de la feuille.

Enrouler la partie basse sur la farce puis rabattre chaque côté par dessus et rouler très délicatement le nem jusqu'au bout.

Faire de même avec les 14 feuilles de riz.

La cuisson des nems

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

Faire frire les nems jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés puis les retourner jusqu'à ce que toutes les faces soient dorées et enfin les déposer sur du sopalin pour éponger l'huile en surplus.

Déposer dans un joli plat et déguster avec une salade verte ou mieux une salade des champs que vous aurez ramassée vous même.