

Nems

- Nombre de pièces : 32
- Temps total : 1h30

- 34 feuilles de riz
- 350g de viandes hachées de bœuf
- 30g de shiitake (champignons noirs)
- 250g de vermicelles
- 100g de pousses de soja
- 100g de carottes
- 0.5 oignons hachés
- 1 piment vert
- 2 gousses d'ail
- 0.5 botte de coriandre
- 3 cuil. à soupe de sauce soja salée
- 1 cuil. à soupe de sauce poisson
- 1 cuil. à café de miel
- Sel, poivre de sichuan, sauce nuoc mam, purée de piment

Étapes

1. Trempez séparément les shiitakés et les vermicelles dans de l'eau tiède.
2. Pendant ce temps, assaisonnez la viande avec le sel, poivre de Sichuan, purée de piment, la sauce soja, sauce poisson, le miel.
3. Ciselez l'ail, la coriandre.
4. Coupez en très fin morceau l'oignon, le piment vert, les carottes.
5. Ajoutez le tout à la viande.

6. Une fois les shitakés ramollis les couper finement, et ajoutez à la viande.
7. Quand les vermicelles auront bien ramollis les couper à l'aide d'un ciseaux. Il ne doivent pas être trop long !
8. Mélangez la viande, les vermicelles et les shitakés.
9. Mouillez légèrement les feuilles de riz avec de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement puis les couper en deux.
10. Tremper les encore pendant 15 secondes.
11. Doublez les feuilles de riz puis posez la garniture sur le coté, roulez une fois puis rabattre les bords et continuez de rouler.
12. Répéter l'opération.

Un petit plus !

- Remplacer la viande de bœuf par du porc ou des crevettes ou du blanc de poulet.
- Remplacez le beurre par de la graisse de bœuf.

Green Space !

- Remplacez le bœuf par une julienne de légumes.