

## Nems de Poulet et Brochettes de Porc Laquées Maisons



Pour 6 personne(s)

Temps de préparation: 1 journée

### Ingrédients:

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| - FILET(S) DE PORC       | 700g                        |
| - CUMIN EN POUDRE        | 1/4 cà café                 |
| - GINGEMBRE              | 1/2 c à café                |
| - PIMENT DE CAYENNE      | 1/2 c à café                |
| - SAUCE AU SOJA          | 4 c à soupe                 |
| - SAUCE HOISIN (CHINOIS) | 3 c à soupe                 |
| - CITRON(S)              | 1e jus d'1                  |
| - SUCRE SEMOULE          | 3-4 c à café                |
| - BLANC(S) DE POULET     | 3                           |
| - CAROTTE(S)             | 2                           |
| - POIREAUX ENTIERS       | 2                           |
| - SAUCE AU SOJA          | 2 c à soupe + 3 c à soupe   |
| - CURRY EN POUDRE        | 1-2 c à café                |
| - VERMICELLES DE RIZ     | 2 plaques                   |
| - OEUF(S)                | 2                           |
| - PATE BRIQUE OU FILO    | 6-8 feuilles                |
| - POIVRE                 |                             |
| - ASSORTIMENT DE SALADES |                             |
| - SUCRE SEMOULE          | 3 c à soupe                 |
| - VINAIGRE DE VIN BLANC  | 3 c à soupe + 3 c à soupe   |
| - MOUTARDE               | 1 c à café                  |
| - HUILE D'OLIVE          | 3 c à soupe + 5-6 c à soupe |
| - MIEL                   | 1 c à soupe                 |
| - GRAINES DE SESAME      |                             |

### Recette:

Pour les notifications, référez-vous aux recettes suivantes:

- EN-200: Brochettes de porc laquées
- EN-201: Nems de poulet
- DI-166: Sauce pour crudités - en accompagnement des croquettes
- DI-167: Vinaigrette chinoise pour la salade

### Remarque:

A partir de EN-200 & EN-201