

Nems Croustillants au Poulet

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	1
- CAROTTE(S)	1 râpée
- OIGNON(S)	1 petit
- GERMES DE SOJA	100g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- MENTHE FRAICHE	10-15 feuilles
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe (sucrée)
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- VERMICELLES DE RIZ	40-50g
- PLEUROTE(S)	60g
- SAUCE AIGRE DOUCE	en accompagnement
- FEUILLES DE RIZ	1 paquet
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Hachez finement le poulet.
- Emincez finement l'oignon et la menthe.
- Râpez la carotte.
- Faites cuire les vermicelles de riz dans de l'eau chaude 4-5 minutes puis égouttez.
- Dans un plat creux, placez le haché de volaille avec les carottes râpées, l'oignon, les vermicelles coupés, la menthe, la sauce soja, la sauce hoisin, l'œuf, les germes de soja, les champignons émincés, un peu de sel et du poivre. Mélangez pour homogénéiser le tout. Réservez 30 minutes au frais.
- Faites tremper 2 feuilles de riz à la fois dans de l'eau froide pendant quelques secondes pour les ramollir.
- Confectionnez les nems (petits) avec 1 ou 2 feuilles de riz en épaisseur (selon votre goût). Réservez-les au frigo ou mieux, congelez-les.
- Au moment du repas, faites chauffer une quantité d'huile pour friture dans une grande poêle et faites-y frire doucement les nems (2 ou 3 à la fois suivant la grandeur de la poêle).
- Egouttez et épongez sur du papier absorbant.
- Servez accompagner de sauce aigre douce.

Remarque:

Peut également être accompagné de « Chou Blanc et Carottes Marinés à la Vinaigrette Sucrée » (DI-268).

