

Nems Croustillants au Boeuf

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FEUILLES DE RIZ	8-10
- HACHIS PORC & BOEUF	250g
- CAROTTE(S)	1-2
- CHOU BLANC	1/8
- GERMES DE SOJA	
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- OEUFS	1
- HUILE POUR FRITEUSE	
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Râpez finement les carottes et le chou. Salez et poivrez puis mélangez.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la salade de carottes/chou, les germes de soja, les sauces hoisin et soja. Salez un peu et poivrez.
- Incorporez ensuite l'œuf battu.
- Faites tremper une feuille de riz à la fois dans de l'eau froide pendant quelques secondes pour les ramollir.
- Confectionnez les nems (petits) avec la feuille de riz en serrant bien la farce. Réservez-les au frigo sur du papier sulfurisé.
- 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 – évitez qu'ils ne se touchent lors de la cuisson. Retournez-les délicatement et régulièrement.
- Égouttez et épongez sur du papier absorbant.
- Servez sans attendre.