

Nems au Poulet et Vermicelles de Riz

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	1
- CAROTTE(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	1
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	½ c à café
- VERMICELLES DE RIZ	1 plaque
- OEUFS	1
- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- POIVRE	

Recette:

- Râpez la carotte et faites-la cuire 3 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez très finement le poireau et faites-le cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Coupez le blanc de poulet en petits dés et placez-les dans un plat creux avec le curry, la sauce soja, les carottes et les poireaux. Poivrez. Laissez mariner 30 minutes.
- Faites tremper les vermicelles de riz dans de l'eau chaude le temps que celles-ci ramollissent puis égouttez-les convenablement.
- Ajoutez l'œuf battu dans le mélange poulet-légumes. Homogénéisez.
- Coupez les feuilles de brique en deux.
- Confectionnez des petits nems en déposant un peu de farce de volaille ainsi que des vermicelles de riz. Fermez le nem en le roulant et en fermant bien les extrémités.
- Faites-les cuire doucement dans de l'huile chaude ou au four.

Remarque:

A partir de EN-201

