NEM CREVETTE POULET

Ingrédients :
* 500g de poulet haché
* 200 g de petites crevettes coupées en dés
* 1 oignon
* 1 carotte râpé
* 2 tiges d’oignons verts hachés
* 1 bouquet de coriandre hachées
* 250 g de vermicelles de riz)
* 2 cuillères à soupe de sauce huître
* 2 cuillères à soupe de sauce soja
* 1/2 sachet de champignons noirs
* 2 paquets de galettes de riz
* 1 cuillère à café de sel et de poivre

Préparation

1. Faites tiédir de l’eau dans un récipient, puis plongez-y le vermicelle de riz ainsi que les champignons noirs. Laissez ramollir tranquillement.
2. Épluchez et râpez les carottes, puis émincez finement les oignons. Mélangez le tout dans un saladier avec les crevettes coupées. Rajouter la coriandre et l’oignon vert
3. Découper le poulet en morceaux grossiers et passez-le au mixer. Ajoutez-le au saladier
4. Découpez les cheveux d’ange à l’aide d’une paire de ciseaux et ajoutez-les au saladier.
5. Pour les champignons, commencez par retirer les parties dures, puis émincez-les finement. Ajoutez-les au saladier.
6. Ajoutez la sauce soja, la sauce huître, le sel et le poivre. Bien mélangez le tout.
7. Il est bien de laisser reposer la préparation au moins 1h.
8. Étendez un torchon humide sur votre plan de travail. Trempez une feuille de riz dans l’eau tiède pour la ramollir et déposez-la sur le torchon.
9. Mettez une cuillère à soupe de farce sur le bas de la feuille.

10. Roulez le nem à partir du bord inférieur, puis rabattez les côtés à droite et à gauche. Continuez de rouler le nem jusqu’en haut. Faites ainsi de suite jusqu’à épuisement de la farce. Il faut bien serrer pour que ça ne s’ouvre pas.
11. Faire cuire les nems à la friteuse ou dans une poêle avec une belle épaisseur d’huile. Une fois cuit, déposez-les sur du papier absorbant afin de retirer l’excès d’huile, et c’est prêt ! Déguster avec de la salade et une sauce Nioc Mam.
Bon Appétit