

☸ *Les Nems* ☸

☸ *INGREDIENTS* ☸

- 200 g de mignon de porc rôti au four et mixé
- 1 carotte râpée
- 1 bonne poignée de soja blanchi quelques minutes dans de l'eau bouillante salée
- 1 poignée de champignons noirs réhydratés et recoupés assez fin
- 1 poignée de cacahuètes non salées, les concasser
- quelques feuilles de menthe, ciselées très fines
- ½ échalote ciselée
- ½ paquet de vermicelles chinois, réhydratés quelques minutes dans de l'eau chaude et recoupés
- 2 jaunes d'œufs
- sauce soja et NUOC NAM (à votre goût)

Bien mélanger tous ces ingrédients.

Rouler très serré dans des feuilles de riz réhydratées au dernier moment, quelques secondes dans de l'eau chaude du robinet.

Frir quelques minutes dans de l'huile d'arachide.

SAUCE NEMS :

- beaucoup de vinaigre
- carotte râpée
- cacahuètes hachées
- sauce soja / NUOC NAM
- échalote hachée
- menthe hachée
- piment
- allonger avec de l'eau

