

NEMS

Préparation: 10 mn

Cuisson: 6 mn

6 personnes:

6 feuilles de riz

200 g de petites crevettes décortiquées

100 g de vermicelles de soja

Sauce soja

Nuoc-mam

1. Mettre de l'eau à ébullition, placez-y les vermicelles de soja, couvrez et coupez le feu. Laissez 4 min, puis égouttez. Démêlez les vermicelles avec une fourchette.
2. Placez les crevettes dans une poêle et faites-les chauffer en ajoutant du nuoc-mam et de la sauce soja à votre convenance.
3. Ajoutez les vermicelles et mélangez bien.
4. Mouillez un torchon d'eau tiède et placez une feuille de riz dessus.
5. Humectez-la avec un coton imbibé d'eau pour qu'elle s'assouplisse.
6. Placez de la garniture sur un bord et rabattez la feuille dessus.
7. Rabattez ensuite les deux côtés de la feuille, puis roulez pour former le nem.
8. Vous pouvez ensuite faire frire les nems dans une poêle avec

de l'huile ou les mettre sur le gril du four

9. Servez chaud avec de la sauce soja, de la sauce pour nems.