

Recettes des Nems

Farce au porc

Ingrédients : (pour 40 nems)

- un chou chinois
- 1 paquet de vermicelles soja
- 300g petits pois surgelés
- 500g de carottes
- 3 œufs
- 500g de chair à saucisse
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cube de bouillon de poule
- galettes de riz

Taillez en julienne les carottes et le chou chinois. Faites tremper les vermicelles de soja 10 min dans l'eau froide. Mélangez chou, chair à saucisse, vermicelles, petits pois et carotte avec les 3 œufs. Assaisonnez avec sauce soja, poivre, sel et rajoutez le cube de bouillon émietté. Bien mélanger le tout. Faites suer le mélange dans une sauteuse (environ 15 min).

Faites tremper les galettes de riz dans l'eau chaude et laissez-les ramollir environ 30 secondes.

Déposez une cuillère à soupe de farce et roulez la galette. Collez le rouleau avec du jaune d'œuf.

Faites frire les nems dans l'huile de tournesol.

Quand ils sont bien croustillants, déposez-les sur un papier absorbant.

Bonne dégustation.



Farce végétarienne

Ingrédients :

- un chou chinois
- vermicelles de soja
- petit pois
- maïs
- carottes
- germes de soja
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

Tailler en julienne les carottes et le chou chinois. Faire tremper les vermicelles 10 min dans l'eau froide.

Mélanger tous les ingrédients et farcir les galettes de riz comme indiqué à côté.

Variantes : chou rouge, champignon noir....

Riz Cantonnais

Ingrédients :

- riz long
- petit pois
- carotte
- 3 œufs
- dés de jambon



Faites cuire le riz. Taillez les carottes en petits dés. Quand le riz est cuit, le faire revenir avec carottes et petits pois. Avec les œufs, faites une omelette assez fine. Coupez celle-ci en dé et l'ajoutez à la préparation de riz.



Gâteau à la citrouille asiatique

- 1 citrouille
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 20 cl de lait de coco

Mélanger tous les ingrédients et mettre au four.