



4 pers.



Apéritif



25 min



3 min

Ingrédients

- 150g de Gruyère AOP, taillé en allumettes de 4cm de long
- 24 feuilles de riz
- 50g de vermicelle
- 180g de courgette
- 100g de carotte
- 90g de germe de soja
- 2 champignons noirs
- 30g de sauce soja
- 10g de sauce nuoc-mâm
- huile de friture
- 1 bouquet de menthe
- quelques feuilles de salade



Sauce pour les nems

- 10g de vinaigre de riz
- 10g de nuoc-mâm
- 40g d'eau
- 10g de sucre
- 1 gousse d'ail écrasée
- carottes râpées (facultatif)

Préparation

Dans une petite casserole, mélanger le vinaigre de riz, la sauce nuoc-mâm, l' eau, le sucre, la gousse d' ail écrasée et faire chauffer à petite ébullition pendant 5 minutes

Laisser refroidir et réserver à température ambiante jusqu' à utilisation

Plonger les vermicelles dans de l' eau très chaude pendant 10 minutes

Égoutter et couper les vermicelles en tronçons de 4cm de long

Peler et râper la courgette et la carotte

Réhydrater les champignons noirs et les émincer

Faire chauffer un peu d' huile dans une sauteuse et faire revenir tous les légumes et les champignons noirs

Arroser le tout de sauce soja et de nuoc-mâm et ajouter les vermicelles
Quand les légumes commencent à s' attendrir, réserver hors du feu

Réhydrater une à une les feuilles de riz

Lorsqu' elles sont souples, commencer le montage par déposer au centre de chaque feuille de riz 2 cuillerées de farce et poser dessus 3 à 4 allumettes de Gruyère AOP

Enrouler une première moitié de feuille autour
Rabattre les cotés, puis terminer d' enrouler la feuille

Une fois les nems confectionnés, plongez-les dans la friture durant 5 minutes environ, jusqu' à obtenir une belle coloration

Trucs & Astuces :

Vous pouvez varier les légumes selon votre goût et les saisons comme par exemple remplacer la carotte râpée par de fins bâtonnets de poivron