

NEMS

- 230 g de germes de soja,
- 1 oignon,
- 120 g de carottes,
- 25 g de vermicelle de soja,
- 120 g de champignons de Paris,
- 6 champignons. noirs chinois,
- 2 escalopes de poulet,
- 1 gousse d'ail,
- (PM) gingembre,
- (PM) coriandre,
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale,
- 1 cuillère à café dé sel,
- 1 cuillère à café de sucre roux,
- 1 cuillère à soupe de tamarin,
- 1 œuf,
- (PM) sauce soja,
- 40 galettes de riz,
- huile de friture.

Placer les champignons noirs dans l'eau chaude et laisser gonfler.

Laver le soja.

Laver et râper les carottes.

Laver et émincer les champignons de Paris.

Émincer l'oignon.

Émincer le poulet.

Émincer le gingembre, presser l'ail.

Egoutter et émincer les champignons noirs.

Placer de l'huile dans un wok et faire revenir le poulet puis les légumes.

Faire cuire les vermicelles. Egoutter.

Ajouter dans le wok le vermicelle, le sel, le sucre, la sauce soja, l'ail, le gingembre, le tamarin.

Battre l'œuf, ciseler le coriandre et l'ajouter à la préparation.

Cuire 2 mn.

Faire ramollir une galette de riz dans de l'eau tiède. La retirer et la poser sur le plan de travail.

Déposer une cuillère à soupe de farce puis rabattre les bords de gauche, de droite et du bas.
Rouler en serrant.

Cuire dans une friteuse 2 à 3 mn.