

Nems aux crevettes

Pour 4 Personnes

20g de champignons noirs déshydratés (rayon exotique des super marchés) - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 250 g de crevettes décortiquées - 1 carotte - 50 g de vermicelle de riz (rayon exotique) - 100g de pousses de soja - sel et poivre - 10 feuilles de riz (ou à défaut de brick) - huile.

Faire réhydrater les champignons noirs dans de l'eau bouillante 5 min environ. Dans un autre récipient, faire de même avec le vermicelle de riz en prenant soin de les casser en petits morceaux. Faire revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un peu d'huile afin de le rendre translucide, ajouter la carotte râpée, ainsi que la gousse d'ail émincée. Ajouter les crevettes (si elles sont grosses, les couper en petits morceaux) Egoutter les champignons ainsi que le vermicelle. Ajouter les champignons coupés en petits morceaux ainsi que le vermicelle. Faire revenir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Saler et poivrer et laisser refroidir le mélange. Préparer les feuilles de riz. Les faire tremper, une à une, dans un plat contenant de l'eau. Les placer sur un linge (doucement, sans les abîmer) Mettre une grosse cuillère d'ingrédients au bord de la feuille. Rabattre les 2 côtés et rouler ensuite la feuille assez serrée. Procéder en utilisant tous les ingrédients. Placer 1/2 heure au frigidaire. Chauffer le four à 220°, Placer les nems dans un plat, les badigeonner d'huile et mettre à cuire 20 min environ. Les nems doivent être bien dorés. Ne pas hésiter à les retourner au milieu de la cuisson. Les déguster chauds avec une feuille de salade entourant le nem ainsi qu'un peu de menthe (si vous avez) et tremper dans une sauce spéciale pour nem (toujours au rayon exotique)

