

recette écomiam

NEMS À LA CHOUCROUTE



4 pers.



30 min



5 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 200 g de choucroute cuite décongelée
- 50 g de carottes en rondelles surgelées
- 50 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 50 g de mélange de poivrons en morceaux surgelés
- 100 g d'ail surgelé
- 2 côtes de porc échine (≈200 g) décongelées

Épicerie / Marché

- 10 g de champignons noirs déshydratés
- 1 oeuf
- 8 galettes de riz
- Huile pour friture
- Sel & poivre
- 4 càs de sauce soja
- 4 càs de jus de citron
- 4 càs d'eau
- 2 càs de sauce nuoc môm
- 4 feuilles de menthe ciselées
- Piment haché

Préparation

- Faites tremper les champignons dans de l'eau tiède 15 min, égouttez-les bien et hachez-les.
- Battez l'œuf dans un saladier et ajoutez la choucroute, les côtes de porc préalablement hachées, les champignons, les carottes, les oignons, les poivrons, salez et poivrez à votre goût et mélangez bien le tout.
- Ramollissez vos galettes de riz comme indiqué sur l'emballage. Préparez-les une par une.
- Posez la galette humidifiée à plat, déposez la farce sur un côté, rabattez-la et repliez la pour former un rouleau.
- Quand tous vos nems sont prêts, faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites frire les nems par 4 par 4 pendant 5 min en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Sortez-les à l'aide de l'écumoire et déposez-les sur du papier absorbant.

- Servez-les bien chauds accompagnés de la sauce suivante :
Mélangez dans un bol : la sauce soja, le jus de citron, l'eau, la sauce nuoc môm, l'ail, les feuilles de menthe ciselées et ajoutez du piment haché selon votre goût.

Bon appétit !