

# NEMS AU POULET ET À LA TANAISIE



## Ingrédients pour 24 Nems

Ingédient	Quantité
feuilles de riz	24 pcs
Poulet haché	300 gr
Pousses de soja	100 gr
carottes	2 pcs
Oignon	1 pc
Vermicelles de riz	100 gr
Oeuf	1 pc
Sauce Nuoc-mam	5 c. à s.
tanaïsie	6 feuilles
Gousse d'ail	1 pc
Huile de sésame grillé	
Sel et poivre	

## Préparation

1. Placer les vermicelles de riz dans un récipient d'eau tiède pendant 15 minutes. Bien les égoutter et les couper dans la longueur pour obtenir des bouts de 3-4cm.

- 
2. En parallèle, peeler les carottes et les râper. Peler, dégermer et émincer très finement l'oignon et l'ail. Nettoyer et ciseler finement les feuilles de tanaïsie.
- 

3. Dans un plat, mélanger le poulet haché avec les carottes râpées, l'oignon, l'ail, les pousses de soja, l'œuf, la tanaïsie ciselée, le sel, le poivre, la sauce nuoc-mam et les vermicelles de riz.
-

4. Montage des nems : préparer un torchon propre et humide sur le plan de travail et un récipient d'eau tiède pour les feuilles de riz. Placer une feuille de riz dans l'eau tiède et la laisser tremper jusqu'à ce qu'elle commence à ramollir (quelques secondes) puis la poser sur le torchon afin d'absorber l'excédent d'eau. Disposer un peu de farce sur le bord de la galette. Procéder au pliage, rabattre les bords gauche et droit sur la farce puis le bord inférieur en le faisant revenir complètement sur la farce puis rouler celle-ci jusqu'au bord supérieur. Veiller à bien serré la feuille de riz lors du pliage. Pour éviter que le nem se déroule lors de la cuisson, délayer la féculle de maïs avec un peu d'eau et badigeonner le bord pour fermer le nem. Procéder de la même façon pour les autres nems. Disposer les nems sur une plaque recouverte de papier cuisson, les badigeonner d'un peu d'huile à l'aide d'un pinceau alimentaire et enfourner environ 20 minutes à 180°C dans un four préalablement préchauffé (ou frire dans une friteuse ou une sauteuse avec 2-3cm d'huile à hauteur).
- 
-