Nems au poulet et aux crevettes

Des rouleaux croustillants garnis d'une farce de poulet, de crevettes et de vermicelles. La farce se hache en quelques secondes dans le bol.

4 personnes	40 min préparation	10 min cuisson	50 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de blancs de poulet
- 150 g de crevettes décortiquées
- 50 g de vermicelles de riz
- 1 carotte
- 2 oignons nouveaux
- 2 gousse d'ail
- 1 oeuf
- 2 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à café de poivre
- 16 galettes de riz ou feuilles de brick
- 500 ml d'huile de friture

Préparation

1. Faire tremper les vermicelles 5 minutes dans l'eau chaude, égoutter et couper aux ciseaux.
2. Mettre la carotte, les oignons nouveaux et l'ail dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
3. Ajouter le poulet en morceaux, les crevettes, l'oeuf, la sauce de poisson et le poivre, puis hacher.
   8 sec / vitesse 6
4. Incorporer les vermicelles à la spatule.
   15 sec / vitesse 2 / sens inverse
5. Déposer une cuillère de farce sur chaque galette humidifiée, replier les côtés et rouler serré.
6. Frire les nems 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis égoutter sur du papier absorbant.
7. Servir avec de la salade, de la menthe et une sauce nuoc-mâm sucrée.

Le conseil de Tiha
Ne remplis pas trop les nems et roule-les bien serrés, ils ne s'ouvriront pas à la cuisson.

Conservation : Crus, 1 mois au congélateur ; cuits, 1 jour au réfrigérateur.