Nems au thon et pâtes chinoises

Entrée Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Accompagnez d'un peu de citron, d'une salade ou d'une sauce soja.

Recette proposée par : Blog 33gourmande

Ingrédients

- quelques de galettes de riz
- thon - émietté
- pâtes chinoises
- tomates
- 1 oeuf
- persil - haché
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

1. Dans une poêle, faites revenir des tomates coupées en petits dés et les oignons émincés finement.
2. Dans un saladier, mélangez bien le thon émietté avec les tomates aux oignons. Ajoutez du persil haché, l'oeuf, des pâtes chinoises et rectifiez l'assaisonnement.
3. Mettez un peu de farce sur une petite galette de riz préalablement trempée dans un peu d'eau pour la ramollir, puis roulez-la sur elle-même et fermez-la bien. Recommencez l'opération pour le reste des galettes et de la farce.
4. Faites-les ensuite frire, égouttez-les sur du papier absorbant et servez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode