

Nems aux crevettes et asperges



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Humidifiez correctement vos feuilles de riz en les mettant dans un récipient d'eau plutôt qu'avec un pinceau et posez-les sur un torchon sec et propre. Cela facilitera la suite de la recette. Servez bien chaud avec une salade verte. Possibilité d'accompagner ces nems d'une sauce aux piments.

Recette proposée par : Palamaringue

Ingrédients

- 2 bocal d'asperges vertes
- 16 belles crevettes
- 16 feuilles de riz
- quelques brins de coriandre
- sauce de piments - (facultatif)
- pour la marinade :
 - 2 cs de sauce soja
 - 2 cc de nuoc mam - (sauce à base de poissons)
 - 1 cs de vinaigre de riz
 - 1 cc de sucre
 - huile - pour la friture
 - sel
 - poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez tous les éléments de la marinade et ajoutez les crevettes décortiquées. Mélangez et réservez durant une vingtaine de minutes.
- 2 Humidifiez à l'aide d'eau tiède les feuilles de riz. Ensuite, déposez trois asperges, une crevette et un peu de coriandre sur la partie inférieure de la feuille. Repliez les bords puis, enroulez-les.
- 3 Faites cuire les nems dans une friteuse (ou un wok) pendant trente minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

