



Nems

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 10 nems

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients :

- 20 gr de champignons noirs lyophilisés en lamelle + 500 ml d'eau chaude
- 1 oignon (80 gr)
- 2 cas d'ail en poudre (ou 2 gousses)
- 150 gr de Lardons ou Pancetta ([voir recette sur le site](#))
- 10 gr de fécule (maïs, pomme de terre, arrow-root, blé, ...)
- 1 cas + 2 cas de sauce soja
- 1 carotte
- 40 gr de vermicelle + 250 ml d'eau chaude
- 10 feuilles de riz ou de brick



Préparation :

1. Réhydrater les champignons noirs dans les 500 ml d'eau chaude pendant 30 minutes minimum (le reste d'eau sera à jeter)
2. Pendant ce temps, hacher l'oignon, et faire rissoler avec l'ail dans une poêle huilée
3. Dans une autre poêle huilée, mettre les lardons ou pancetta, la fécule et 1 cas de sauce soja puis laisser mijoter 5 minutes
4. Hacher la carotte puis l'ajouter avec le mélange oignon/ail, ainsi que les champignons noirs réhydratés, et 2 cas de sauce soja puis laisser mijoter 5 minutes de plus
5. Couper le feu des 2 poêles et mettre leur contenu dans un saladier
6. Réhydratez la vermicelle dans l'eau chaude 5 minutes (le reste d'eau sera à jeter) puis l'ajouter dans le saladier, et mélanger délicatement tout ensemble
7. Ajouter 1/10 du mélange dans chaque feuille (mouiller rapidement chaque feuille de riz), enrouler et refermer les bords (mouiller pour les feuilles de riz) puis cuire à la friteuse 5 mn