

## Nems au poulet

4 personnes

10 minutes

2,20 euros par personne

### Ingrédients

- 300g d'escalope de poulet haché
- 15g de champignons noirs déshydratés hachés
- 50g de vermicelles de soja coupés
- 1 gros oignon haché
- 1 carotte râpée
- 150g de soja frais ou pousses de bambou hachées
- 2 œufs
- 20 galettes de riz rondes de 16 cm de diamètre
- 1 cuil. à soupe de Nuoc man
- 1 cuil. à soupe de glutamate
- poivre

Trempez les champignons noirs, les vermicelles de soja 1 heure dans de l'eau tiède. Mélangez le poulet haché avec les champignons noirs, les vermicelles de soja, l'oignon, la carotte et le soja frais hachés. Ajoutez les œufs. Mélangez bien et assaisonnez avec le glutamate, le Nuoc nam. Poivrez. Trempez la galette de riz dans de l'eau chaude, puis étalez-la sur une assiette. Déposez un petit rouleau de farce, rabattez les deux côtés de la galette, roulez. Faites frire 10 à 15 minutes dans un wok à feu moyen.