

Nems de champignons noirs, carotte et bambou



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
50 PCE	Feuille de riz ronde diam 22 cm en paquet 500 g GOLDEN TURTLE CHEF	0095466
3 litres	Huile végétale Chef classique en bidon 7,5 L AMPHORA	0171040
0.05	Champignon noir séché en boîte 500 g	0043256
0.15	Pousse de bambou en tranche en boîte 3/4 JUANITO	0014179
0.2	Vermicelles de soja en sachet 1 kg NAN FEN ZHU	0067748
0.02	Sauce Sriracha en bouteille 1 L GO TAN	0163155
0.2	Sauce soja en bouteille 450 ml YAMATO	0247746
0.6	Tofu en brique 349 g MORI-NU	0187047
1	Menthe fraîche	~
0.2	Carotte	~
1 PCE	Salade Batavia	~

Étapes de préparation

- 1 La veille, réhydrater les champignons noirs.
- 2 Réhydrater le vermicelle de soja dans l'eau bouillante puis couper le feu.
- 3 Egoutter et tailler les pousses de bambou. Tailler le tofu en petits cubes. Eplucher et tailler les carottes en julienne.
- 4 Egoutter et tailler finement les champignons noirs. Ciseler finement un peu de feuilles de menthe. Réhydrater les feuilles de riz dans de l'eau tiède.

- 5 Disposer sur un plan de travail les galettes de riz et les garnir avec le mélange carottes, menthe, pousses de bambou, tofu, champignons noirs et vermicelle de soja.
- 6 Rouler les galettes de façon à bien enfermer la garniture à l'intérieur de chaque galette.
- 7 Dans un peu d'huile de friture à 170°C, frire les nems jusqu'à leur donner une belle coloration. Egoutter et servir, accompagné de sauce soja avec un peu de sauce shiracha, menthe fraîche, feuille de batavia.