



# BO BUN VÉGÉTARIEN

## INGREDIENTS

2 oignons  
500g de champignons de Paris  
2 carottes  
1 bâton de citronnelle  
4CS de sauce soja salée  
basilic thaï  
10 feuilles de brick  
250g de vermicelles de riz  
2 avocats  
1 bouquet de menthe  
100g de cacahuètes  
2 gousses d'ail  
8CS de nuoc mam  
5cc de sucre  
1 citron vert

Préchauffer le four à 210°.  
Emincer les oignons. Couper la moitié des champignons en mini dés. Râper les carottes. Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile. Ajouter les légumes, la citronnelle ciselée, la sauce soja salée et quelques feuilles de basilic thaï ciselée si vous avez. Cuire une dizaine de minutes.  
Couper des feuilles de brick en 2, les huiler, déposer 1 CS de farce, rabattre les côtés et rouler en cigare. Disposer les nems sur une plaque. Enfourner 20min.  
Porter de l'eau à ébullition. Plonger des vermicelles de riz dedans. Éteindre le feu et laisser 5min. Rincer. Réserver.  
Découper en dés les avocats. Émincier le restant des champignons. Ciseler un peu de menthe. Hacher les cacahuètes. Dans un bol, hacher l'ail, ajouter le jus du citron vert, le nuoc mam, 5CS d'eau, le sucre en poudre. Mélanger.  
Servir les nouilles, les champignons, l'avocat, 5 nems coupés en 4, saupoudrer de menthe et de cacahuètes et verser quelques CS de nuoc mam préparé.  
Déguster